Nº 1/2022
FRÜHJAHR – SOMMER
www.divino-wein.de

# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS MAGAZIN

## BIODIVERSITÄT
Vielfältiges Miteinander ist gefragt

## SCHEUREBE
Eine Rebsorte im Portrait

## WELTERBE
Erholung mit Stil in Bad Kissingen

## NEU BEI DIVINO:
BAUMANNS Weinbistro – denn Brotzeit ist die schönste Zeit!

ISSN 2365-8126 DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

WWW.DIVINO-WEIN.DE

# EDITORIAL

**LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,**

es hätte kaum einen passenderen Zeitpunkt für die Wiedereröffnung unseres DIVINO Bistros in Nordheim geben können: Mit den ersten Sonnenstrahlen und den lange ersehnten Lockerungen für die Gastronomie wird Sandra Baumann in diesen Tagen ihr Weinbistro „BAUMANNS – BROT.ZEIT.WEIN“ in unseren Räumen einweihen. Wir sind glücklich, mit ihr eine versierte Weingastronomin gefunden zu haben und freuen uns sehr auf die gemeinsame Zeit. Lesen Sie mehr zu ihrem besonderen Konzept auf den Seiten 10 bis 13.

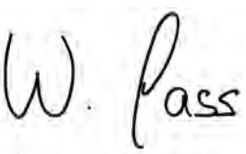
Mit großer Freude präsentieren wir Ihnen eine weitere Neuheit bei DIVINO: Mit der Kollektion DIVINO Terroir gehen wir einmal mehr auf den Lagencharakter unserer Weine ein. Diese Linie ist der qualitative „Lückenschluss“ zwischen FRANCONIA und CHARAKTER F. Die Weine stammen aus ausgesuchten Parzellen der besten Weinbergen Frankens und sind der Spiegel unserer Heimat (Seiten 32 bis 33).

Wenn Sie in diesen herausfordernden Zeiten nach Erholung suchen, möchten wir Ihnen das Bayerische Staatsbad Bad Kissingen empfehlen. Die Kurstadt mit Welterbestatus bietet neben großer landschaftlicher und architektonischer Schönheit ganz besonders gesundes Wasser, das in einer ganz besonderen Art und Weise kredenzt wird (Seiten 44 bis 47).

Ja, und schließlich möchte ich mich mit dieser vierzehnten Ausgabe unseres DIVINO Magazins von Ihnen verabschieden. Nach über 30 Jahren in der Weinbranche und inzwischen 10 Jahren bei DIVINO werde ich in den Ruhestand gehen. Mit Gerald Wüst haben wir einen ambitionierten und professionellen Weinmenschen für die Zukunft von DIVINO gefunden (Seite 23).

Zusammen mit Kerstin Böhning, verantwortliche Redakteurin DIVINO Magazin, wünsche ich Ihnen nun eine genussvoll-unterhaltsame Lektüre!

Herzlich



Ihr
Wendelin Grass, geschäftsführender Vorstand
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

**PS: Sehr gerne dürfen Sie uns Ihre Meinung sagen. Lob, Anregungen und Tadel bitte an redaktion@divino-wein.de**

# INHALT

DIVINO MAGAZIN · Nº 1/2022

FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

38

FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

10

32

## Titel

**10 BAUMANNS Weinbistro**
Vielversprechende Aussichten: „Baumanns BROT.ZEIT.WEIN“ im ehemaligen DIVINO Bistro wird die Kultur der köstlichen Brotzeit zu einem Glas feinen Frankenwein aufleben lassen. Ein guter Ort auf der Maininsel!

## Wissen

**22 Lebensraum Weinberg**
Dr. Beate Wende berichtet über Flora und Fauna zwischen den Rebzeilen. Diesmal: Die Traubenhyazinthe

**24 Weinbau**
Zentrales Thema im Weinbau ist die Biodiversität: vielfältiges Miteinander als Lebensgrundlage für alle

FOTO: DEUTSCHES WEININSTITUT (DWI)

**28 Rebsorten**
Die Scheurebe sei die kleine Schwester vom Sauvignon Blanc. Wir finden, sie ist mehr als eigenständig und widmen ihr ein Portrait

**30 Rebschule**
Gesunder Nachwuchs für unsere Weinberge: DIVINO-Winzer Roman Gürsching ist Rebenzüchter

## Aktuell

**14 Weingespräch**
Schauspielerin, Sängerin, Clownin, Coachin, Regisseurin: Wir stellen das fränkische Multitalent Silvia Kirchhof vor

FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

**16 Weinpersönlichkeit**
Wir hatten das Vergnügen, Hermann Mengler – alias Doc Silvaner – auf ein Glas Wein zu treffen. Ein Mann, der die fränkische Weinbranche maßgeblich geprägt hat

**18 DIVINO Team I**
Wer sorgt dafür, dass die feinen DIVINO-Weine pünktlich bei den Kunden ankommen? Lernen sie unser Logistik-Team kennen!

**21 Divino Partner**
In besten Händen: Die Nagel-Group ist unser Partner der Wahl für den Weinversand

**23 DIVINO Team II**
Führungswechsel: Wendelin Grass geht in den Ruhestand. Sein Nachfolger wird Gerald Wüst

**26 Messen**
DIVINO kommt in Ihre Nähe: Schauen Sie nach, wo und wann unsere Messen stattfinden!

**32 Neue Weinlinie**
Neu im Sortiment ist unsere Terroir-Kollektion. So schmeckt Franken!

**38 Juventa 2021**
...oder die Leichtigkeit des Weins. Ein Vergnügen zur leichten Frühlings- und Sommerküche

## Kolumne

**43 Pater Anselm Grün**
Der Benediktinerpater spricht über die Möglichkeit der Versöhnung, auch wenn Menschen unterschiedlicher Meinung sind

## Genuss & Kultur

**34 DIVINO Weinforum**
Gemeinsam für mehr Genuss: DIVINO ist auch in diesem Jahr wieder Gastgeber für die German Wine Group & Special Guests aus Südtirol

**40 Lokaltermin**
Eine Reise in die Vergangenheit in modernem Design. Kein Gegensatz, sondern köstliche Realität in Würzburg

**44 Frankenreise**
Welterbe Bad Kissingen – so stilvoll kann kuren sein. Wir stellen das Bayerische Staatsbad vor

**48 DIVINO Genussfestival**
Das Festival im DIVINO Innenhof mit Sternekoch Bernhard Reiser: Gutes Essen, feine Weine und ein herzliches Miteinander. Wir freuen uns schon auf Sie!

FOTO: JZFOTOGRAFIE

**40**

## Rubriken

**03 Editorial**

**05 Impressum**

**06 Kurz gemeldet**
Aus der DIVINO Winzer-Familie, von Freunden und von Nachbarn

**08 Impressionen**
Beste Aussichten: Fränkische Wein- und Kulturlandschaften

**50 Finale**
Events, Auszeichnungen, dies und das

**51 Cartoon**
Pascal Heiler und seine Sicht auf die – fränkische – Weinwelt

**44**

FOTO: BAYER. STAATSBAD BAD KISSINGEN GMBH

# IMPRESSUM

**Herausgeber**
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Geschäftsführender Vorstand:
Wendelin Grass
Vorsitzender des Vorstands:
Günter Höhn
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Thomas Hemmelmann

**Redaktion (verantw.)**
Kerstin Böhning

**Konzeption & Art Direktion**
Marko Röthlingshöfer

**Freie Autoren & Mitarbeiter**
Rosa Dietrich; Josef Engelhart, LWG; Pater Dr. Anselm Grün, Abtei Münsterschwarzach; Dr. Beate Wende, LWG

**Layout, Lithografie & Produktion**
www.direct-agentur.de

**Lektorat**
Annely Grass

**Titelfoto**
Christoph Weiß

**Adresse**
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG
Langgasse 33
97334 Nordheim/Main
Tel. 09381 8099-0
Fax 09381 8099-32
info@divino-wein.de
www.divino-wein.de

**Bestellung & Leserservice**
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG
Tel. 09381 8099-0
info@divino-wein.de

**Digitale Ausgabe**
www.divino-wein.de/DIVINO-Magazin

ISSN 2365-8126

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Karten und Pläne sowie die Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks – auch auszugsweise – ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers möglich. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken, die Veröffentlichung im Internet und die Vervielfältigung auf Datenträgern wie CD-ROM. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder übernimmt der Herausgeber keine Haftung.

©2022 DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

FOTO: CW-FOTO.AT/ CHRISTOPH WEISS

# Felix Reich ist DLG Jungwinzer des Jahres 2021

*Der Wettbewerb der DLG „Ausgezeichnete Weintalente“ hat im letzten September die besten Jungwinzer Deutschlands prämiert. Den dritten Platz dieses Wettbewerbes hat unser Technischer Betriebsleiter Felix Reich belegt. Und so lautete der Kurztext der Prämierung:*

*„Aufgewachsen in einem Familienweingut an der Volkacher Mainschleife sammelte Felix Reich (Jahrgang 1993) viele Erfahrungen im Weinbau und Keller. Nach dem Weinbau- und Oenologie-Abschluss in Geisenheim 2016 und diversen Praxiserfahrungen auch in Übersee landete Felix Reich wieder in heimischen Gefilden bei der Winzergenossenschaft Divino Nordheim Thüngersheim. Hier startete er seine berufliche Karriere als Weinbaumanager, bevor er Kellermeister wurde. Seit einem Jahr steuert er als Technischer Betriebsleiter die Prozesse im Weinberg, Keller und in der Füllung. Aktuell befindet sich der Jungwinzer im berufsbegleitenden MBA-Studium „Management in der Weinwirtschaft“ in Geisenheim, um seine Expertise noch breiter für zukünftige Aufgaben aufzustellen.”*

*Wir freuen uns sehr!*

FOTO: WWW.STUDIOZUDEM.DE

# Wein- und Biergartenfest in Nordheim: 26. bis 29. Mai 2022

Der Nordheimer Festplatz wird in diesem Jahr die Themen Wein und Bier vereinen und mit einem angeschlossenen Vergnügungspark für viel Unterhaltung sorgen. Es wird derzeit eine Sitzplatzkapazität für etwa 1.000 Besucher geplant und alle hoffen, dass wir in dieser Zeit wirklich ausgiebig miteinander feiern können. Natürlich werden die Veranstalter für die nötigen Sicherheitsmaßnahmen und gute Abstandsregelungen sorgen. Abhängig von den behördlichen Auflagen kann diese Kapazität im besten Fall erweitert werden. Zum Zeitpunkt der Drucklegung unseres Magazins lagen dazu noch keine aktuellen Informationen vor. Bleiben Sie also aufmerksam und informieren Sie sich rechtzeitig.

Wir wünschen Ihnen schon heute viel Freude mit den Nordheimer Festwinzern!

## WEINSCHEUNE HIMMELSTADT:

# Genussvolles Beisammensein

DIVINO Winzerin Siegrid Hemmelmann lädt in ihre Weinscheune nach Himmelstadt ein. Der Ort am Main ist nicht nur Sitz des Weihnachtspostamtes – hier befindet sich noch ein traumhafter Ort. In der Weinscheune der Hemmelmanns mit angeschlossener Ferienwohnung kann man einfach sein, genießen und entspannen. Jetzt im Frühling und im Sommer lässt sich dort nach einer Wanderung durch die wunderschöne Gegend bei einer köstlichen Brotzeit mit feinen DIVINO Weinen das Leben genießen. Es kann so einfach sein. Oder Sie buchen eine geführte Weinbergswanderung bei der staatlich geprüften Weinbautechnikerin und lassen sich von Siegrid Hemmelmann fachkundig durch die Weinberge in Himmelstadt, Thüngersheim oder Randersacker führen und erleben den Frankenwein dort, wo er wächst und gedeiht. Die beste Zeit, das Leben zu genießen, ist immer JETZT!

**Kontakt:**
Weinscheune Himmelstadt
Hauptstraße 111
97267 Himmelstadt
Tel. 09364 8149900
info@weinscheune-himmelstadt.de
www.weinscheune-himmelstadt.de

FOTO: STEFAN BAUSEWEIN

Es ist immer wieder ein kleines Wunder: Aus dem scheinbar leblosen Holz der Rebstöcke sprießen im Frühling die zarten Weinblätter. Ein verheißungsvoller Anblick, der einem ein Lächeln ins Gesicht zaubert. Die Weinwerdung beginnt...

FOTOS: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

Sandra Baumann ist eine Gastronomin mit Herz und viel Wissen vom Wein. Ihre Leidenschaft ist es, ihren Gästen eine genussvolle Zeit zu bereiten.

BAUMANNS
BROT.ZEIT.WEIN

# Neues Leben im ehemaligen DIVINO Weinbistro

Vielversprechende Aussichten: Endlich ist es soweit! Nach zwei Jahren der coronabedingten Schließung wird das DIVINO Weinbistro in diesem Frühjahr wiedereröffnet. Allerdings betreibt DIVINO sein Bistro nicht mehr selbst, sondern hat dafür eine wunderbare Partnerin gefunden: Mit Sandra Baumann ist eine versierte Wein-Gastronomin an Bord, die sich auf die erste Saison in ihrem neuen Bistro freut. In „BAUMANNS BROT.ZEIT.WEIN“ werden wir die Kultur der köstlichen Brotzeit zu einem Glas feinen Frankenwein aufleben lassen. Zusammen mit dem gegenüberliegenden Landgasthof REISERS Zehnthof sowie der DIVINO Vinothek bilden wir einen perfekten Dreiklang für genussvolle Momente und unbeschwerte Kurzurlaube im Herzen von Nordheim am Main“, ist sich die Gastronomin sicher.

Sandra Baumann ist sehr vielen weinaffinen Menschen in Franken vertraut. Seit vielen Jahren bewegt sich die junge Frau als Gastgeberin in der Weinszene: Ihre Leidenschaft ist es, ihren Gästen eine genussvolle Zeit zu bereiten – mit guten Weinen, köstlichen Kleinigkeiten und einer Umgebung, in der man sich einfach wohlfühlt.

FOTOS: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

Neben herzhaften Köstlichkeiten wird es im BAUMANNS auch immer guten Kuchen geben. Vieles davon wird die Gastgeberin selbst backen.

Sandra Baumann ist eine Gastronomin mit Herz und viel Wissen vom Wein: Aufgewachsen im heimischen Weinbaubetrieb, war sie von 2007 bis 2009 Weinprinzessin in Obereisenheim und seither für verschiedene fränkische Weinbaubetriebe als Store Managerin, Weinberaterin und Service- und Organisationskraft im Event-Bereich tätig. Mit der Übernahme des ehemaligen DIVINO Weinbistros kehrt Sandra Baumann in ihren Ausbildungsbetrieb zurück und erfüllt sich einen großen Traum: „Die Zeit ist jetzt reif für einen eigenen Laden, und ich bin überglücklich, dass ich ihn nun gemeinsam mit dem Team von DIVINO gestalten und führen kann", sagt die sympathische 36-Jährige.

## EIN ECHT GUTER ORT

Das BAUMANNS soll ein In-Treff für Einheimische und Gäste werden, wo man sich auf ein Glas Wein und eine köstliche Brotzeit trifft und das Zusammensein genießt. Während der Öffnungszeiten der Vinothek können DIVINO KundInnen hier pausieren und sich einen Snack gönnen. Außerhalb der Öffnungszeiten von DIVINO hat das BAUMANNS einen eigenen Eingang und wird je nach Saison auch länger offen sein. „Mit dem Konzept von BAUMANNS konzentriere ich mich auf das Wesentliche und auf das, was mir selbst große Freude macht. Die Weine von DIVINO und ein köstliches Bauernbrot mit ehrlichem, gutem Belag", erklärt die Gastronomin. Ergänzt wird die deftige Brotzeitkarte mit einem Kaffee- & Kuchen-Angebot, bei dem vieles von Sandra und ihrer Mutter selbst gebacken wird. „Auch bei den alkoholfreien Getränken werden wir ganz besondere Sachen anbieten", sagt Sandra Baumann, die es selbst mehr als enttäuschend findet, wenn es als Alternative zum Wein nur Wasser oder die typischen non-alcoholics gibt. Im BAUMANNS wird es selbstgemachte Limonaden und Sirups, frische Säfte oder Smoothies in Abstimmung auf das saisonale Angebot von regionalem Obst und Gemüse geben. „Ich möchte auch die Wurstspezialitäten, den Käse, die Eier oder den Fisch für die Brotzeiten von Lieferanten aus der Region beziehen", erklärt die Gastgeberin, die mit Franken tief verwurzelt ist.

## BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT!

Und in Franken ist damit nicht „nur" die Zwischenmahlzeit am späten Nachmittag gemeint. Es gibt sie ganz traditionell, mit verschiedenen Wurstspezialitäten, Käse, „Gerupftem"* und sauren Gurken. Bei Sandra Baumann wird allerdings jede Menge Variation zum fränkischen Sauerteigbrot serviert: Fleisch- und Wurstfans werden dabei genauso glücklich wie LiebhaberInnen von Forelle, Lachs und Saibling, und auch für VegetarierInnen gibt es köstliche Entdeckungen. Jeden Monat gibt es ein besonderes – thematisch abgestimmtes – Brotzeit-Angebot mit köstlichem Belag. „Ich möchte, dass es immer spannend ist im BAUMANNS und möchte selbst auch viel Abwechslung genießen", freut sich Sandra Baumann. Beim Wein hat sie sich für etwa 10 ausgewählte Weine von DIVINO im offenen Ausschank entschieden. Damit sind die unterschiedlichsten Geschmackswünsche der KundInnen abgedeckt. Die unmittelbare Nähe zur DIVINO Vinothek und die enge Zusammenarbeit mit Peter Angele, dem Leiter der Vinothek und Sommelier bei DIVINO, sorgt dafür, dass auch aktuell prämierte Spezialitäten oder saisonal besonders passende Weine auf der Karte stehen.

## KINDER SIND HERZLICH WILLKOMMEN

Vielleicht ist das untypisch für einen typischerweise hauptsächlich am Wein ausgerichteten Ort im Herzen Frankens. Aber für Sandra Baumann, selbst zweifache Mutter, ist es das nicht. „Mein Weinbistro soll ein Ort für alle Altersgruppen und Tageszeiten sein", sagt sie. „Ich werde auch ein Angebot für Kinder haben, und sie bekommen ihren eigenen kleinen Bereich im Bistro, wenn sie das mögen. Das eine schließt das andere bei uns nicht aus. Wir haben genug Platz für alle!", freut sich Sandra Baumann. Tatsächlich bietet das Bistro im Innenbereich 40 Plätze und auf der Terrasse nochmals 60 Plätze. Das BAUMANNS wird ein Ort für die ganze Familie, für alle Altersgruppen und für Menschen mit Lust auf gute Gesellschaft sein.

**Fazit:** Das BAUMANNS bietet ein „Rundumsorglospaket" mit „Allemdrumunddran".

***Gerupfter** oder Angemachter ist eine pikante, cremige Käsezubereitung auf der Basis von Camembert, Brie oder anderen Weichkäsen. Im restlichen Bayern heißt er „Obatzter", „Obatzda" oder „Obazda". Bitte Vorsicht bei der Verwendung des Namens: Diese Käsespezialität ist seit 2015 eine geschützte geographische Angabe – g.g.A. – und der Name darf nur dann verwendet werden, wenn das Produkt die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllt und sich der Hersteller des Produkts dem Kontrollsystem unterstellt.

# EINE FRÄNKIN DURCH UND DURCH:

# Silvia Kirchhof

Als Sängerin, Schauspielerin, Clownin und Regisseurin bietet Silvia Kirchhof Vielfalt und Wandlungsfähigkeit – und doch bleibt sie dabei immer ganz sie selbst. Mit dem rauchigen Timbre ihrer Kontra-Alt-Stimme gelingt ihr das ebenso spielerisch wie überzeugend. Sie präsentiert rabenschwarze Chansons und muntert als Clownin Machnix zusammen mit den KollegInnen der Klinikclowns Lachtränen Würzburg e.V. kranke Kinder auf. Als Regisseurin und Coachin für Theater und Film hat sie 2018 ein besonderes Schauspielensemble zu Höchstleistung gebracht. Das komplette Führungsgremium des Fränkischen Weinbauverbands spielte unter ihrer Leitung das Stück „Die Findung – eine fränkische Gärung". Untertitel: „Die fränkischen Winzer schärfen ihr Profil! oder: Wie wir wurden, was wir sind". Es war das ausdrucksstarke Finale der Dachmarkenentwicklung „Franken – Silvaner Heimat seit 1659".

***Fräulein Bacchus oder Madame Spätburgunder: Manchmal verkörpern Sie sogar den Wein. Welchen Bezug haben Sie zu Franken und seinen Weinen?***

Na, ich bin doch Fränkin und in jedem ordentlichen Haushalt ist man eben mit Frankenwein aufgewachsen. Und irgendwann ist mir dann aufgefallen, dass Frankens Wein und Frankens Frauen sehr ähnlich beschrieben werden: frech, fruchtig, frisch, bei Vollreife ausgewogen und das elegant. Und vor allem nachhaltig im Abgang. Und mal ganz ehrlich: Welche Fränkin findet sich da nicht wieder!?

***Wie war das damals, als Regisseurin mit dem Führungsgremium des Fränkischen Weinbauverbandes zu arbeiten? Sind ja alles Laien.***

Ich war total beeindruckt von der Disziplin. Wir haben hochkonzentriert und intensiv gearbeitet. Die sechs sehr unterschiedlichen Männer haben sich auf diese neue Erfahrung eingelassen und mir viel Vertrauen geschenkt. Es war ja auch ein schwieriges Stück, mit viel Text und langen Monologen. Ich habe mit kaum einer Gruppe in so kurzer Zeit so effektiv gearbeitet. Am Ende konnten wir ein Stück mit toller Qualität auf die Bühne bringen.

***Wie haben Sie als Künstlerin die letzten zwei Jahre persönlich erlebt?***

Am Anfang der Pandemie waren wir Künstler die ersten, die im wahrsten Sinne des Wortes von der Bühne gehen mussten. Die vollen Terminkalender waren sehr schnell leer. Nichts mehr. Und bei allen Lockerungen ist die Kultur immer hinten dran. Als Künstlerin und Selbständige muss man mit Unsicherheit leben können - das gehört dazu und ist für mich Teil meines Selbstverständnisses. Aber durch Corona ist diese Unsicherheit extrem gestiegen. Und das geht mit der Zeit an die Substanz. Viele Veranstaltungen und Engagements werden abgesagt oder verschoben. Und manches findet dann auch einfach gar nicht mehr statt. Das trifft selbst mich als pragmatische Optimistin ganz schön hart.

***Sie sind unglaublich wandelbar. Von der Clownin zur Interpretin von tiefmelancholischen Chansons. Wie geht das?***

Bei meinen Theaterseminaren sage ich gerne, dass jeder Mensch vom Herrgott einen Farbkasten mitbekommen hat. Und im Laufe unseres Lebens mischen wir unsere Farben. Nur irgendwann hören die meisten Menschen auf zu experimentieren und sagen: So, das bin ich jetzt. Doch in jedem Menschen stecken so viele Schattierungen mehr. Man sollte sich trauen, immer wieder zu diesem Farbkasten zu greifen, um neue Nuancen zu erschaffen und zu zeigen. Für mich als Künstlerin ist das vielleicht leichter als für andere Menschen. Ich darf die Bühne dazu nutzen, alle Emotionen und Figuren in ihrer ganzen Kraft auszuleben. Da kann ich eine ausgelassene Clownin sein und bringe andere zum Lachen. Aber ich kann auch eine traurige Clownin sein, wenn ich Trauer oder Leid erfahre und das fühle. Auch wenn vieles natürlich im Schauspiel überzeichnet werden darf, sind trotzdem all diese Gefühle in mir angelegt – so wie in jedem von uns. Im besten Fall bin ich so authentisch in meiner Darbietung, dass mein Publikum sich mit diesen Emotionen oder Figuren identifizieren kann und darin eine eigene Wahrheit findet.

***Gerade führen Sie Regie für „Robin Hood – eine Legende" auf der Freilichtbühne im Passionsspielort Sömmersdorf im Landkreis Schweinfurt. Premiere soll am 23. Juli 2022 sein. Was dürfen Sie uns schon davon berichten?***

Es ist eine wunderschöne Arbeit auf einer solchen Bühne und mit so einem großen Ensemble Theater zu inszenieren. Ich finde es eine gute Idee, diesen Ort neben den Passionsspielen für große Produktionen zu nutzen. Die Geschichte von Robin Hood zieht seit Jahrhunderten die Menschen in ihren Bann. Das Stück wird ein Fest für die Sinne: Livemusik, Tiere, Akrobaten und die über 70 SchauspielerInnen begleiten die Zuschauer auf eine Reise in das Mittelalter. Und wer meine Inszenierungen kennt: Auch in Sömmersdorf werden Ensemblemitglieder Soloparts singen.

(Anm. der Red.): Das Stück wird an drei Wochenenden im Juli und August 2022 auf der Freilichtbühne von Sömmersdorf gespielt. Es gibt also insgesamt nur sechs Vorstellungen. Schnell sein könnte sich lohnen: www.kulturauspassion.de)

***Wie weit sind die Pläne für Ihr eigenes Theater in Gerolzhofen?***

Wir haben die Zeit der Auftrittslosigkeit genutzt, um das Theaterhaus zu renovieren und auszustatten. Es wird wunderschön. Eine alte Kinobestuhlung aus den 50er Jahren wurde hergerichtet. Lampen, Möbel und die gesamte Ausstattung sind gebraucht. Ich sage immer: Wir haben ein Recyclinghaus. Im Spätsommer wollen wir das Haus mit drei bis vier Theaterstücken als Programmreihe „Auf den Kopf gestellt" eröffnen. Wer es nicht verpassen möchte, kann mir auf den sozialen Medien folgen oder meinen Newsletter abonnieren.

***Was ist Ihr liebstes Premierengetränk und warum?***

Ich mag es am liebsten pur: Frankensecco oder Silvaner. Mixgetränke brauche ich gar nicht!

**www.silviakirchhof.de**

FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

*Das Foto durften wir freundlicherweise im Restaurant REISERS am Stein aufnehmen, an einem Ruhetag. Hermann Mengler und Bernhard Reiser organisieren seit knapp 20 Jahren die inzwischen renommierte Veranstaltung „Best of Franken“: Eine kulinarische Hommage an den Frankenwein und seine ProtagonistInnen.

# EIN (BERUFS) LEBEN FÜR DEN FRANKENWEIN: HERMANN MENGLER...

***...in Fachkreisen auch als „Doc Silvaner" bekannt.***

Im Februar 2021 wurde Hermann Mengler von „Vinum", Fachzeitschrift für europäische Weinkultur, in den Reigen der „25 wichtigsten Weinpersönlichkeiten Deutschlands" gewählt. Dabei war die Redaktion unter anderem den Fragen nachgegangen: „Wer inspiriert stilistisch in Sachen deutscher Wein? Wer zieht im Hintergrund die Fäden? Wer setzt wirklich Trends?"

Beim Silvaner fiel die Wahl dieser Weinpersönlichkeiten, die in der Branche wirklich etwas bewirken, auf Hermann Mengler – Weinfachberater beim Bezirk Unterfranken. Er habe den Qualitätssprung der fränkischen Leitrebsorte in den letzten 20 Jahren maßgeblich mitgestaltet. Und das sagt nicht alleine das Weinmagazin: Den Ehrentitel „Doc Silanver" finden wohl alle Menschen, die ihn kennen, mehr als gerechtfertigt.

Sich mit Hermann Mengler über Wein und die benachbarten Genusswelten zu unterhalten, ist Freude und Inspiration zugleich. Bei unserem Treffen* sprachen wir über Weinmoden, Leitrebsorten und über Weine, die man ein ganzes Leben lang nicht vergisst.

***Hermann, welche Bilanz ziehst du nach fast 30 Jahren für den Frankenwein?***

1972 war mein erster Weinjahrgang, 1974 habe ich die Winzerlehre gemacht, ab 1985 war ich Weingutsleiter und seit 1993 bin ich beim Bezirk Unterfranken. Letztes Jahr durfte ich meinen 50sten Weinjahrgang begleiten, und im nächsten Jahr feiere ich ein weiteres Jubiläum: 30 Jahre Bezirk Unterfranken. Soweit zu mir als Person.

Was den Wein betrifft, würde ich gerne weiter ausholen: Schauen wir mal kurz an, wo wir herkommen: Ende der 70er, Anfang der 80er Jahre hatten die fränkischen WinzerInnen drei Jahre in Folge aufgrund von Wetterereignissen quasi nichts geerntet. Jede Beere wurde vom Boden aufgelesen, Selektion oder Grünlese waren Fremdwörter. Allein aufgrund der niedrigen verfügbaren Mengen gingen die Preise für Frankenwein in die Höhe. Als dann 1982, 1983 und besonders 1989 die Ernten „reichlich" waren, schöpfte man aus dem Vollen und hat dabei vollkommen übertrieben. Die Qualitäten waren ruiniert – aus dem Qualitätsargument Bocksbeutel wurde ein Verkaufsargument gemacht. Zwar war 1985 wieder ein starkes Frostjahr mit enormen Einbußen, aber es befeuerte eigentlich die „Ertragslust".

1990 kam die verordnete EU-Mengenbegrenzung, aber wirklich verstanden und umgesetzt wurde das Ganze erst zur Jahrtausendwende. Ab dann war der Weg frei zur heutigen Qualität. Heute sind wir angekommen, stehen gut da. Weinqualitäten, Ansehen, Vertriebsstrukturen, Erlebnislandschaft – das passt alles sehr gut. Allein die Klima-Herausforderungen und Wetterkapriolen sind geblieben und haben sich mit dem Frostereignis vom 5./6. Mai 2011, nach 30 Jahren (24. April 1981), wieder zurückgemeldet. Die Extreme werden deutlicher. Es gibt weiterhin eine Menge zu tun.

***Der Silvaner als Aushängeschild für den fränkischen Weinbau. Was verbindest du damit?***

Heimat. Ich bin ein Kind des Silvaners. So lange ich denken kann, weit vor Beginn meiner Karriere, war der Silvaner ein geflügeltes Wort: Meine Eltern hatten eine Gastwirtschaft, mein Opa war Kellermeister und Büttnermeister, mein Vater Absolvent der Weinbauschule in Veitshöchheim. Silvaner war für mich ein Begriff wie Mama oder Papa.

Richtig happy und stolz auf den Silvaner war ich und bin es noch, als wir 1999 das erste internationale Silvanersymposium in Würzburg starten konnten und 10 Jahre später die Weinwelt zu 360 Jahre Silvaner in Franken aufhorchte: Wir konnten mit gereiften Silvanerweinen der Jahrgänge 1914, 1917 und 1934 zeigen, welches Potenzial in dieser Rebsorte steckt. Gerade diese eher „simplen" Jahrgänge standen da wie eine Eins! Silvaner ist wirklich das fränkische Weinaushängeschild für mich. Er hat eine indigene Story so wie andere Rebsorten im Burgund, Chablis, Piemont oder der Toskana – nur sind uns diese Regionen in der öffentlichen Wahrnehmung zeitlich einen Schritt voraus.

Ich verkoste und trinke wirklich sehr viel Wein und bin dabei vinologisch auf dem ganzen Globus unterwegs. Aber für mich als Franke gab es nie eine andere Sorte, und es wird vermutlich auch keine andere geben.

***Sprechen wir über Klimawandel. Welche Strategien sind deiner Meinung nach jetzt gefragt?***

Die Ansätze laufen. Wir betreiben intensive Forschung in Bereichen, die das Klima jetzt schon vorgibt, und dann müssen wir antizipieren, wie das Klima in 30 bis 50 Jahren sein wird. Deshalb haben wir vor, Silvaner zum Beispiel im Languedoc zu pflanzen. Wir gehen mit den Reben in solche Klimazonen, die sie in 50 Jahren bei uns erleben werden. In Techniken zur Bewässerung müssen wir investieren.

Auch weinbauliche Strategien zum Thema Bodenabdeckung, Unterlagen, Humuswirtschaft, Laubwandveränderung, querterrassierte Weinberge und vieles mehr müssen weiter vorangetrieben werden. Alle Forschungsanstalten in Deutschland und der Welt sitzen über diesen Themen. Das ist für den Weinbau existenziell wichtig, um den zu erwartenden Klimabedingungen zu begegnen. Wir müssen uns der Herausforderung stellen – nicht, dass es irgendwann einmal heißt: „Sie tun nicht, was sie wissen."

***Hast du ein (Lebens)Motto in Bezug auf den Frankenwein?***
Generell ist mein Motto: Ich predige guten Wein, und ich trinke guten Wein.

***Danke lieber Hermann für deine Zeit und das inspirierende Gespräch!***

## VERTRIEB, VERSAND, LOGISTIK:

# Sie bringen unsere Weine auf den Weg zu Ihnen!

Wir haben an dieser Stelle schon oft von unseren Winzerinnen und Winzern oder den Fachleuten im Keller berichtet. Das sind die Teams, die direkt für die Erzeugung unserer Weine verantwortlich sind. Doch wem nutzt der beste Wein, wenn er nicht verfügbar ist?

Deshalb stellen wir Ihnen heute auf diesen Seiten die Menschen vor, die dafür sorgen, dass die köstlichen DIVINO Weine auch heil und pünktlich bei Ihnen zuhause, im Lebensmitteleinzelhandel, im Fachhandel oder in der Gastronomie ankommen.

Vielleicht hatten Sie sogar schon einmal persönlich mit einer/einem von ihnen zu tun: am Telefon, per Mail oder direkt in der Vinothek. Allen gemeinsam ist ihre Bescheidenheit. Denn was sich so einfach liest, ist in Wirklichkeit ein turbulentes, komplexes und oft unter Zeitdruck stehendes Arbeiten. Doch im Team lässt sich – fast alles schaffen!

## Eva Zang

**Vertriebsinnendienst / Auftragsbearbeitung – Abwicklung Paketversand Direktvertrieb**

*In meinen Aufgabenbereich fallen die Auftragsbearbeitung für den Weinversand per Paketdienst, Messevor- und Nachbearbeitung (Katalogeinträge, Weinlisten, Kundeneinladungen, Messeauswertungen), Kundendatenpflege, Koordination und Adressaufbereitung für den Postversand der Weinofferten, Weinlisten und DIVINO-Magazine. Dazu die Verwaltung des Haupt-Emaileingangs, die Verarbeitung und Verteilung der Bestellungen aus unserem Online-Weinshop und vieles mehr.*

***Was lieben Sie an Ihrem Beruf besonders?***

*Ich mag das eigenverantwortliche Arbeiten. Der direkte Austausch mit unseren Kunden, die Kommunikation am Telefon, oder auch per Email und das viele positive Feedback, das wir hier für unsere Weine und unsere Arbeit bekommen, liebe ich sehr.*

## Michael Gleason

**Vertriebsinnendienst / Auftragsbearbeitung – Abwicklung Speditionsversand Lebensmitteleinzelhandel, Aufträge**

*Zu meiner Arbeit zählt die Abwicklung des täglichen Auftragseingangs und alle darunter anfallenden Arbeiten. Ich bin dabei in engem Kontakt mit unserem Außendienst und den Agenturen. Jeder Tag bringt neue Herausforderungen, das macht meine Arbeit sehr interessant. Auch das Arbeiten im Team ist eine große Qualität.*

***Was sollte man auf der Maininsel oder an der Mainschleife auf jeden Fall unternehmen?***

*Für mich als leidenschaftlicher Rennradfahrer ist das definitiv eine Radtour längs der Mainschleife oder weiter am Main entlang. So hat man einen besonders schönen Blick auf die Weinberge und den Main. Super!*

## Volker Labitzke

**Vertriebsinnendienst / Exportabwicklung**

*Verantwortlich bin ich für die Exportabwicklung von DIVINO und der German Wine Group (GWG), den Speditionsversand für Fachhandel, Gastronomie und Endverbraucher, den UPS-Versand im In- und Ausland, Abholaufträge, die Umlagerungen zwischen den Lägern, Home-Service-Abwicklung und die Lagerinventur der GWG-Weine. Darüber hinaus be- und entlade ich bei Bedarf die LKWs, mache vertretungsweise DPD-Versand und Postabwicklung. Täglich verschiedenen Menschen zu begegnen und sie mit unserer Dienstleistung zufrieden zu stellen, ist eine Herausforderung, die ich gerne annehme und die mir Spaß macht!*

***Welcher ist Ihr DIVINO Lieblingswein und was schmeckt dazu am besten?***

*FRANCONIA Kerner Kabinett feinherb, dazu Camembert mit Baguette. Das Einfache ist oft das Beste – dieser Wein bietet von sich aus schon so viel Aroma, dass es nicht mehr viel dazu braucht.*

weinscheune

HIMMELSTADT

Fränkische Heckenwirtschaft

Fachlich geführte Weinbergswanderungen mit Weinproben

Familienfeiern

Weihnachtsfeiern

**Wir haben wieder geöffnet vom**

**25. Mai - 12. Juni***

***28. Mai geschlossene Gesellschaft**

**Mi - Sa** ab 15 Uhr
**So** ab 12 Uhr
Mo + Di Ruhetag

**weitere Öffnungszeiten:**
**www.weinscheune-himmelstadt.de**

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen!**

**Weinscheune Himmelstadt**
**Familie Hemmelmann**
Hauptstraße 111, 97267 Himmelstadt
09364 - 8 14 99 00, info@weinscheune-himmelstadt.de

## Luisa Schrooten

**Leitung Vertriebsinnendienst für LEH und Fachhandel**

*Ich verantworte den Vertrieb der Weine an den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und Fachhandel (FH), Betreuung und Beratung von Bestandskunden, Auftragsannahme und Bearbeitung, Reporting, Pflege des Konditionsgefüges für LEH- und FH-Kunden, Angebotserstellung, Fakturierung und Ausgangsrechnungskontrolle, Korrespondenz mit Agenturen und Außendienst, Betreuung des Webshops.*

***Verraten Sie uns Ihren Lieblingsort an der Mainschleife?***

*Gesehen haben sollte man unbedingt einmal die Panoramaplattform im Nordheimer Vögelein – unser „Hausberg“ sozusagen. Von hier hat man einen wunderschönen 360°-Blick und kann die Schönheit und die Größe der Lage erst so richtig (be)greifen. Mein zweiter Lieblingsplatz ist das Käppele in Würzburg – einfach auf die Mauer setzen und eine JUVENTA Scheurebe genießen. Traumhaft!*

## Axel Stärk

**Vertriebsleiter**

*Treue LeserInnen unseres Magazins kennen Axel Stärk bereits aus der Herbstausgabe 2018: Da haben wir den Vertriebsleiter in der Serie „Die Macher – Teil VII“ vorgestellt. Zu seinen Aufgaben zählen neben dem Vertrieb auch die Bereiche Lager, Logistik und Abfüllung.*

***Was macht die Faszination des Weines aus?***

*Wein ist ein unglaubliches Produkt. Es konserviert Verlauf, Klima, Erlebtes und sogar die Gefühle eines ganzen Jahres und lässt einen alles beim Genuss wieder reflektieren.*

*Faszinierend ist natürlich auch die Landschaft, in der unsere Weine wachsen und gedeihen. Für mich sind sie der beste Ort, um zu entspannen und aufzutanken.*

## UNSER PARTNER FÜR WEINTRANSPORTE:

# Die Nagel-Group im Portrait

Damit unsere feinen DIVINO Weine gut bei Ihnen ankommen, haben wir einen sehr kompetenten Partner für den Versand gewählt: Die auf Lebensmittellogistik spezialisierte und europaweit agierende Nagel-Group mit Sitz in Versmold beschäftigt an mehr als 130 Standorten über 12.000 Mitarbeiter. Täglich bewegt die Unternehmensgruppe Lebensmittel in allen Sendungsgrößen und Temperaturklassen – ganz gleich ob Tiefkühlprodukte, Fleisch, Milchprodukte, Kaffee, Süßwaren oder Frankenwein: Die Nagel-Group trägt im Auftrag von Industrie und Handel dazu bei, dass Verbraucher in ganz Europa am Point of Sale die richtige Ware zur richtigen Zeit und in der richtigen Qualität bekommen.

## Nagel für DIVINO

„Die Nagel-Group blickt auf eine langjährige Zusammenarbeit mit DIVINO zurück. Bereits seit 1999 pflegen wir eine erfolgreiche Geschäftsbeziehung und durften unseren Kunden beim Ausbau seines Unternehmens begleiten.“, freut sich Karlheinz Damm, Vertriebsleitung am Standort Würzburg. Karlheinz Damm ist bereits seit mehr als 25 Jahren der Nagel-Ansprechpartner für DIVINO. „Wir sind begeistert von der Zusammenarbeit und der Dynamik von DIVINO. Unsere primäre Aufgabe ist es, uns um den gesamten Supply-Chain-Prozess zu kümmern. Dadurch können sich unsere Kunden vollumfänglich auf den Vertrieb sowie ihre Produkte und Entwicklungen konzentrieren.“

Im vergangenen Jahr hat die Nagel-Group um die 7.200 Sendungen für DIVINO transportiert. Damit gehört die Genossenschaft zu einem der größten Weinkunden des Lebensmittellogistikers am Standort in Würzburg. Täglich transportiert die Nagel-Group um die 75 Paletten DIVINO-Weine an verschiedenste Empfängergruppen. Der Qualitätswein wird in einem Temperaturbereich zwischen 4 bis 7 °C transportiert. Die Kühlung ist ein energie- und emissionsintensiver Prozess. Mit ausgeklügelten Energiekonzepten sorgt Nagel für höchste Effizienz und die Weine kommen in bestem Zustand bei den Kunden an.

**An dieser Stelle berichtet Dr. Beate Wende, Biologin an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim, von besonderen Tieren und Pflanzen im Weinberg. In dieser Ausgabe widmet sich die Wissenschaftlerin einem durch und durch sympathischen Untermieter im Weinberg:**

# Ein Bergmännchen auf Reisen

Traubenhyazinthen vermehren sich über die Bildung von Brutzwiebeln. Daher findet man meist büschelartige Vorkommen.

***Ab März zeigen sich vielerorts blaue Farbtupfer in den noch blütenfreien Wiesen und Gärten. Die Traubenhyazinthen (Muscari) sind aus der Ruhe erwacht und strecken ihre blauen Blütenstände in die Höhe. Bis zu 40 der hübschen „Glöckchen" stehen am Ende des Blumenstängels in einer Traube zusammen und sind Anlass für mehrere Spitznamen der Traubenhyazinthen: in Süddeutschland werden sie liebevoll Bauernbübchen und in Mitteldeutschland Bergmännchen genannt.***

## Aus fernen Ländern

In den Gärtnereien beginnt der Frühling bereits im Januar. In farbigen Arrangements oder einzeln werden Frühlingsblüher zum Kauf angeboten. „Mit im Topf" sind zumeist auch Traubenhyazinthen. Sie gehören wie selbstverständlich zu unseren Frühjahrsboten. Doch erst seit dem 16. Jahrhundert sind Traubenhyazinthen in Mitteleuropa heimisch. Damals wurden sie aus der Türkei und Griechenland sowie aus Afghanistan und Pakistan eingeführt und als exotische Blickfänge in Gärten und Parks gepflanzt.

Aus ihrem Ursprungsgebiet haben sich die Traubenhyazinthen die Wärmeliebe bewahrt. In der „freien" Natur findet man die „Bauernbübchen" zwischen März und Mai hauptsächlich an sonnigen und warmen Standorten. In den Gärten und Parkanlagen hielt es die Traubenhyazinthen nicht lange. Innerhalb kurzer Zeit eroberten die Bergmännchen die Natur jenseits der Gartenmauer, weshalb man die Traubenhyazinthen auch als „Gartenflüchtlinge" bezeichnet. Der Sprung über die Garten- bzw. Parkmauer gelang, da Traubenhyazinthen zwei Strategien nutzen, um Nachkommen zu bilden: Zum einen entstehen die Nachkommen durch die Bildung von Brutzwiebeln an der Mutterpflanze. Erkennbar ist dies an den oft büschelartigen Vorkommen. Zum anderen vermehren sich die Traubenhyazinthen durch Selbstaussaat der Samen, wodurch größere Entfernungen überwunden werden können.

## Wertvolle Nektarquelle der Frühaufsteher

Für Insekten, die ebenfalls früh ins Jahr starten, bilden Traubenhyazinthen eine wichtige Nektarquelle. Viele Bienen und Hummeln füllen an den glockenförmigen Blüten ihre durch die Winterruhe aufgebrauchten Energiereserven auf. Dabei öffnen sich die „Glöckchen" einer Blütendolde stets von unten nach oben. Doch die Blütenbesucher halten sich niemals an den oberen, kleinen Blütenglöckchen auf. Denn die obersten Blüten der Traubendolde sind steril und fungieren wohl ausschließlich zur Anlockung hungriger Bienen und Hummeln.

## Weinbergs-Traubenhyazinthe – Charakterart der Hackflora

Eine besondere Art ist die Weinbergs-Traubenhyazinthe (Muscari neglectum). Sie verströmen einen intensiven moschusartigen Geruch und wachsen hauptsächlich in südexponierten Weinbergen auf trockenen und kalkhaltigen Böden. Zusammen mit dem Weinbergs-Lauch, dem Kohl-Lauch und der Wilden Tulpe bilden die Weinbergs-Traubenhyazinthen die charakteristische Weinbergs-Gesellschaft. Diese Gesellschaft wird auch als Hackflora bezeichnet, denn sie etablierte sich aufgrund der traditionellen Bodenbearbeitung in reiner Handarbeit (mit der Hacke!). Durch die zunehmende Technisierung im Weinbau mit maschineller Bodenbearbeitung wurde die Hackflora weitestgehend zurückgedrängt, da die Zwiebeln der Pflanzen durch die Bodenbearbeitungsgeräte zerschlagen werden.

Dr. Beate Wende
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)
An der Steige
97209 Veitshöchheim
Telefon +49 (931) 9801-574
beate.wende@lwg.bayern.de

(V.l.n.r.): Günter Höhn - Vorstandsvorsitzender DIVINO, Wendelin Grass - geschäftsführender Vorstand DIVINO, Gerald Wüst - Nachfolger und Thomas Hemmelmann - Aufsichtsratsvorsitzender DIVINO

# Führungswechsel

## *Wendelin Grass verabschiedet sich in den Ruhestand: Gerald Wüst wird neuer Geschäftsführer bei DIVINO*

Nach über 30 Jahren in der Weinbranche wird Wendelin Grass als geschäftsführender Vorstand von DIVINO Ende Mai 2022 in den Ruhestand wechseln. Zum 1. April 2022 wird Gerald Wüst seine Nachfolge bei DIVINO antreten.

Wendelin Grass kam 2010 als Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Thüngersheim nach Franken. Zuvor war er fast 20 Jahre beim Wein-, Sekt- und Spirituosenunternehmen Racke in Bingen in verschiedenen Positionen im Marketing und Vertrieb tätig. Im Zuge der Fusion von Thüngersheim mit DIVINO in Nordheim wurde er 2012 zum geschäftsführenden Vorstand der DIVINO Nordheim Thüngersheim eG berufen. Seit 2017 ist er außerdem als Vizepräsident des Fränkischen Weinbauverbandes e.V. für den Frankenwein aktiv.

### VIEL ERREICHT

In dieser Zeit hat Wendelin Grass gleichermaßen mit Umsicht und Weitsicht agiert. Er verlässt einen Weinbaubetrieb, der auf hervorragende Bewertungen in den wichtigsten Weinführern schauen kann. Kollektionen wie „DIVINO Primo“ oder „DIVINO Großes Gewächs“ hat Grass unter anderem maßgeblich mitgeformt und damit neue Vertriebskanäle und Wertschöpfungsmöglichkeiten für die Genossenschaft geschaffen. Auch 2022 ist der Keller gut gefüllt mit fruchtigen und filigranen Weinen, die eine wachsende Zahl von Weingenießern begeistert. Der Zehnthof ist mit dem neuen Betreiber Bernhard Reiser wieder für Gäste geöffnet, die dort auf tollem Niveau bewirtet werden und zukünftig auch übernachten können: Ein Hotelneubau wird diesen Ort zu einem touristischen Magneten auf der Weininsel machen. Das Weinbistro des Hauses geht ab Frühjahr 2022 mit neuem Schwung und neuer Betreiberin an den Start (unsere Titelgeschichte). Nicht zuletzt wird das neue Kelterhaus die eigene Weinerzeugung und somit DIVINO im Ganzen langfristig sichern.

### RÜCKKEHR NACH FRANKEN

Sein Nachfolger bei DIVINO zum 1. April 2022 heißt Gerald Wüst. Er bringt fundierte Erfahrungen aus dem Getränkebereich mit. Zuletzt war Gerald Wüst knapp 10 Jahre als Leiter Marketing und Mitglied der Geschäftsleitung für ZGM (Zimmermann-Graeff & Müller) in Zell an der Mosel tätig.

Gerald Wüst ist in Unterfranken geboren, hat in Bamberg ein BWL-Studium absolviert und kehrt nun nach unterschiedlichen Funktionen in der nationalen und internationalen Getränkebranche nach Franken zurück.

### BESTE AUSSICHTEN

DIVINO hat für die Zukunft noch einiges vor: „Im Herbst nehmen wir das neue Kelterhaus in Betrieb und wollen uns am Weinmarkt mit unserer Marke DIVINO kontinuierlich weiterentwickeln. Mit der nahtlosen Stabübergabe wird uns dies aufgrund vergleichbarer Managementauffassungen auch gut gelingen“, sind die beiden Gremienvorsitzenden Günter Höhn (Vorstand) sowie Thomas Hemmelmann (Aufsichtsrat) überzeugt.

# BIODIVERSITÄT IM WEINBAU:

# Ein vielfältiges Miteinander ist die Lebensgrundlage für alle

**Von Dr. Beate Wende, Wildlebensraumberaterin für Weinbau; Institut für Weinbau und Oenologie an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)**

Im DIVINO Magazin, Ausgabe N° 2/2021 berichteten wir über die wichtige Funktion eines gesunden Bodens im Weinberg. Unsere Gesprächspartnerin dafür war Beate Leopold, Geschäftsführerin des Weinbauring Franken e.V.. Wir möchten auch in der vorliegenden Ausgabe in die Weinberge schauen, wo die Grundlagen geschaffen werden für gesundes Traubengut und damit für gute Weine. Der Klimawandel ist eine der wichtigsten Forschungsaufgaben im Weinbau. Das sagt auch Hermann Mengler, Weinfachberater beim Bezirk Unterfranken (siehe Seiten 16 und 17). Ein zentrales Thema dabei ist die Biodiversität im Weinberg. Dr. Beate Wende, die Sie als Kolumnistin von „Untermieter im Weinberg“ bereits kennen, ist ausgewiesene „Wildlebensraumberaterin für Weinbau“ an der LWG. Sie beschreibt im Folgenden, was Biodiversität „eigentlich“ ist und was sie leisten kann und muss. Ganz ohne unser Zutun geht das allerdings nicht gut.

## BIODIVERSITÄT – EIN VIELFÄLTIGES MITEINANDER

Oftmals wird Biodiversität (Synonym für biologische Vielfalt) mit der Artenvielfalt an Tieren und Pflanzen gleichgesetzt. Doch Biodiversität umfasst weitaus mehr. Neben der Artenvielfalt beinhaltet Biodiversität auch die Fülle an Lebensräumen (etwa Wiesen, Gewässer oder Hecken), die genetische Vielfalt innerhalb der Arten sowie die vielfältigen Wechselwirkungen der Lebewesen miteinander und mit ihrer Umwelt. Alle Organismen interagieren auf verschiedenste Art und Weise untereinander und mit ihrer Umwelt. Dabei kann man die Interaktionen als die Aufgabe bzw. Funktion der jeweiligen Art in ihrem Lebensraum beschreiben. Das bekannteste Beispiel dürfte die Gruppe der „Bestäuber“ (z.B. Bienen, Schwebfliegen) sein, die durch ihren Flug von Blüte zu Blüte dafür sorgen, dass später im Jahr Früchte geerntet werden können. Jede Art hat jedoch nicht nur eine Aufgabe, sondern erfüllt mehrere zugleich. Am Beispiel des Regenwurms lässt sich das gut nachvollziehen: Als Zersetzer wandelt er abgestorbene Pflanzenteile in nährstoffreiches Bodenmaterial um, als Bodeningenieur durchlüftet er durch seine Grabtätigkeit den Boden und schichtet nährstoffreiche Erde um, und als Beute ist er wichtige Nahrung vieler Vogelarten.

## WEINBERGE – EINE EINZIGARTIGE KULTURLANDSCHAFT

Die Nutzung sonnenbeschienener, windgeschützter Hänge für den Weinanbau schuf über Jahrhunderte ein wertvolles und einmaliges Ökosystem. Die mosaikartige Landschaft, in der sich Weinberge, Hecken, Kleingebüsche, Trockenmauern, Steinriegel und Obstbäume abwechselten, bot wärmeliebenden Tier- und Pflanzenarten vielfältige Lebensräume. Doch in den letzten fünfzig Jahren wandelte sich das Bild der Wein-Kulturlandschaft. Um die Wirtschaftlichkeit des Weinbaus erhalten zu können, wurden in aufwändigen Flurordnungsverfahren die Rebhänge neugestaltet. Die einstigen kleinstrukturieren Flächen wichen großen zusammenhängenden Rebanlagen. Biotopelemente wie Hecken, Bäume oder die Steinlebensräume verschwanden und damit auch die mit diesen Lebensräumen assoziierten Tier- und Pflanzenarten inklusive ihrer jeweiligen „Funktionen“ im Ökosystem Weinberg.

Aus diesem Grund ist es wichtig, wieder Gleichgewicht in das in Schieflage geratende Verhältnis zwischen Natur und Landnutzung in den Weinlagen zu bringen. Dabei helfen schon einfache Maßnahmen, die weder die Bewirtschaftung des Weinbergs beinträchtigen noch einen höheren Arbeitsaufwand für die Winzer bedeuten.

## BIODIVERSITÄTSFÖRDERUNG: GEMEINSAM GELINGT DAS!

Besonders die Randzonen der Weinberge eignen sich, um wertvolle ökologische Nischen zu schaffen. Statt arbeitstechnisch aufwendige Spitzzeilen zu bewirtschaften, können diese zu Blüh- oder Brachflächen umgestaltet werden. Steinhaufen, Sandlinsen, Totholzbereiche – für die weitere Gestaltung sind keine Grenzen gesetzt. Auch die WinzerInnen ziehen Vorteile aus der Maßnahme: Begrünte Flächen verhindern Bodenerosion und die Auswaschung von Nährstoffen.

Die Neupflanzung eines Baumes bietet nicht nur Lebensraum für viele Tierarten, sondern sorgt auch für angenehmen Schatten in den Arbeitspausen. Kleinstmaßnahmen, wie z.B. das Aufhängen von Vogelnistkästen oder Fledermausquartieren machen die Weinlagen wieder attraktiv für Insektenjäger wie Meisen und Co.. Entstehen diese Bereiche in geringem Abstand zueinander, schafft man über die gesamte Weinlage einen Verbund an hochwertigen Biotopen. Einen wichtigen Beitrag zur Vernetzung dieser ökologischen Nischen können extensiv gepflegte Wegränder, Weinbergsäume und Vorgewende leisten. Dies bedeutet, nicht alle paar Wochen mit dem Mulcher die Begrünung zu kürzen, sondern maximal ein- bis zweimal im Jahr zu mähen. Idealerweise wird das Mahdgut entfernt, damit sich Blütenpflanzen wie z.B. Wiesensalbei und Natternkopf etablieren können.

## UMFANGREICH UND AUFWÄNDIG: HECKEN, TROCKENMAUERN UND STEINRUTSCHEN

Diese Landschaftsstrukturelemente sind ökologisch äußerst bedeutsam. Hecken schützen vor Wind, sorgen für ein gutes Kleinklima in unmittelbarer Nähe der Reben und bieten vielen Nützlingen wie Schlupf- und Erzwespen, Fledermäusen und Vögeln den notwendigen Lebensraum. In und um Trockenmauern finden sich sonnige, trockene und warme sowie kühle, schattige und feuchte Plätze eng nebeneinander. Eine Vielzahl von Insekten, Spinnen, Schnecken, Reptilien, Amphibien finden in den unverfugten Spalten und Ritzen ideale Rückzugs-,

FOTOS: DR. BEATE WENDE, LANDESANSTALT FÜR WEINBAU UND GARTENBAU (LWG)

Jagd- und Überwinterungsmöglichkeiten. Trockenmauern strahlen die tagsüber gespeicherte Wärme nachts wieder ab und vermindern auf diese Weise die Auskühlung der Rebflächen. Zudem versickern Niederschläge hinter Trockenmauern langsam, wodurch der Oberflächenabfluss verringert wird.

## WILDLEBENSRAUMBERATUNG (WLB) IM BAYERISCHEN WEINBAU

Für die Förderung der Lebensraum- und Artenvielfalt in der Wein-Kulturlandschaft gibt es eine Fülle an Möglichkeiten. Hier setzt das kostenfreie Beratungsangebot der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) an. Im Oktober 2020 wurde die Stelle Wildlebensraumberatung im Weinbau für die bayerischen WinzerInnen, Weinbaubetriebe, Weinbauvereine und Genossenschaften geschaffen.

Bei Inanspruchnahme des Beratungsangebots wird in einer Vor-Ort-Begehung der Ist-Zustand der in Frage kommenden Flächen aufgenommen. Anschließend erarbeitet die WLB einen Vorschlag an möglichen Maßnahmen, wobei die Umsetzung freiwillig ist. Bei Förderfähigkeit der Maßnahmen erstellt die WLB kostenfrei in Abstimmung mit dem Antragsteller das notwendige Fachkonzept.

**Kontakt: wlb@lwg.bayern.de**

Oben: Grünstreifen zwischen den Rebzeilen sind die ideale Voraussetzung für die Ansiedelung von Wildblumen und -kräutern sowie Wildbienen und vielen anderen Insektenarten.

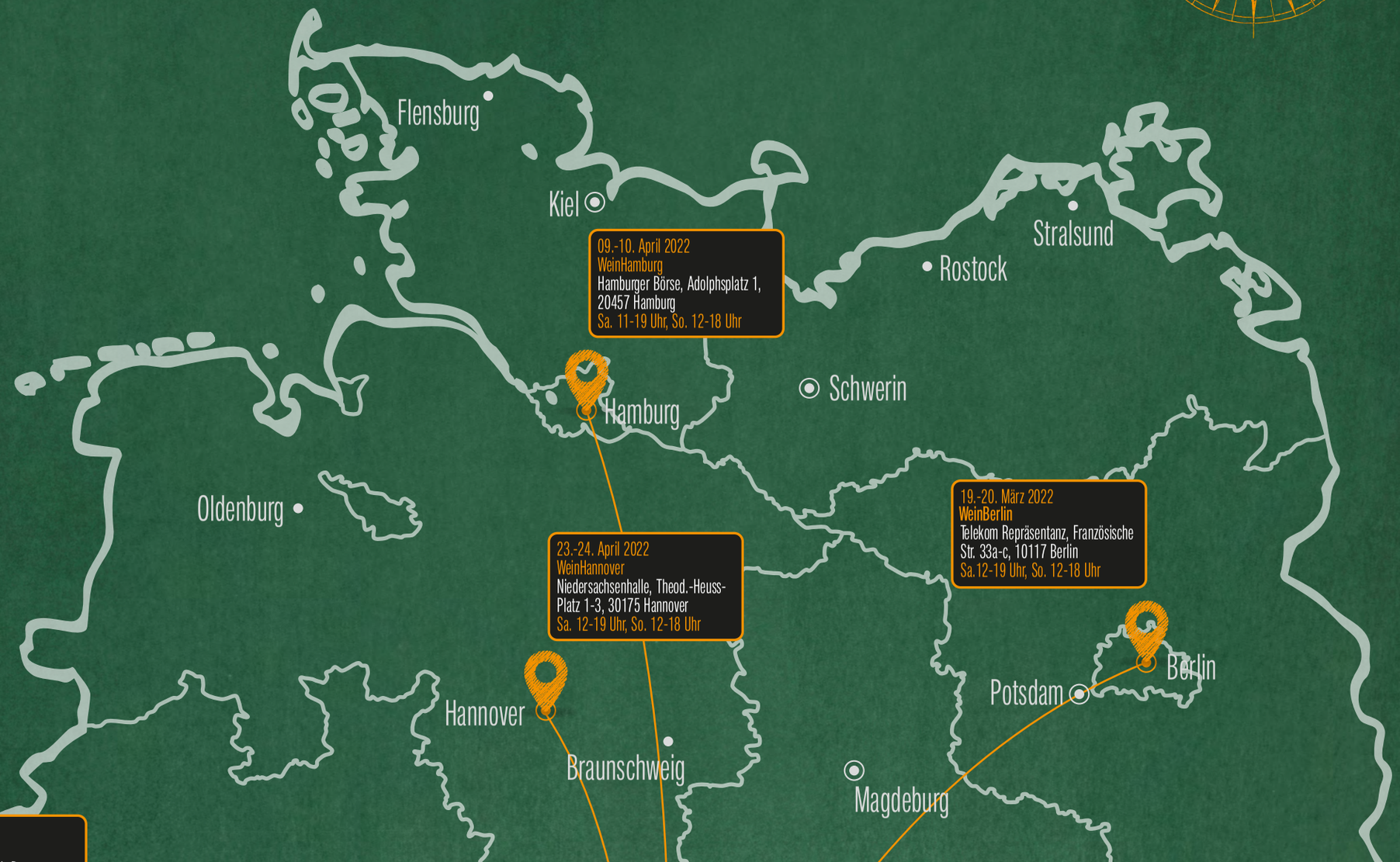
Links: Eine pfiffige Idee, um den Lebensraum Totholz im Weinberg zu integrieren: Endstickel aus Hainbuche (Wiesenbronn, Unterfranken).

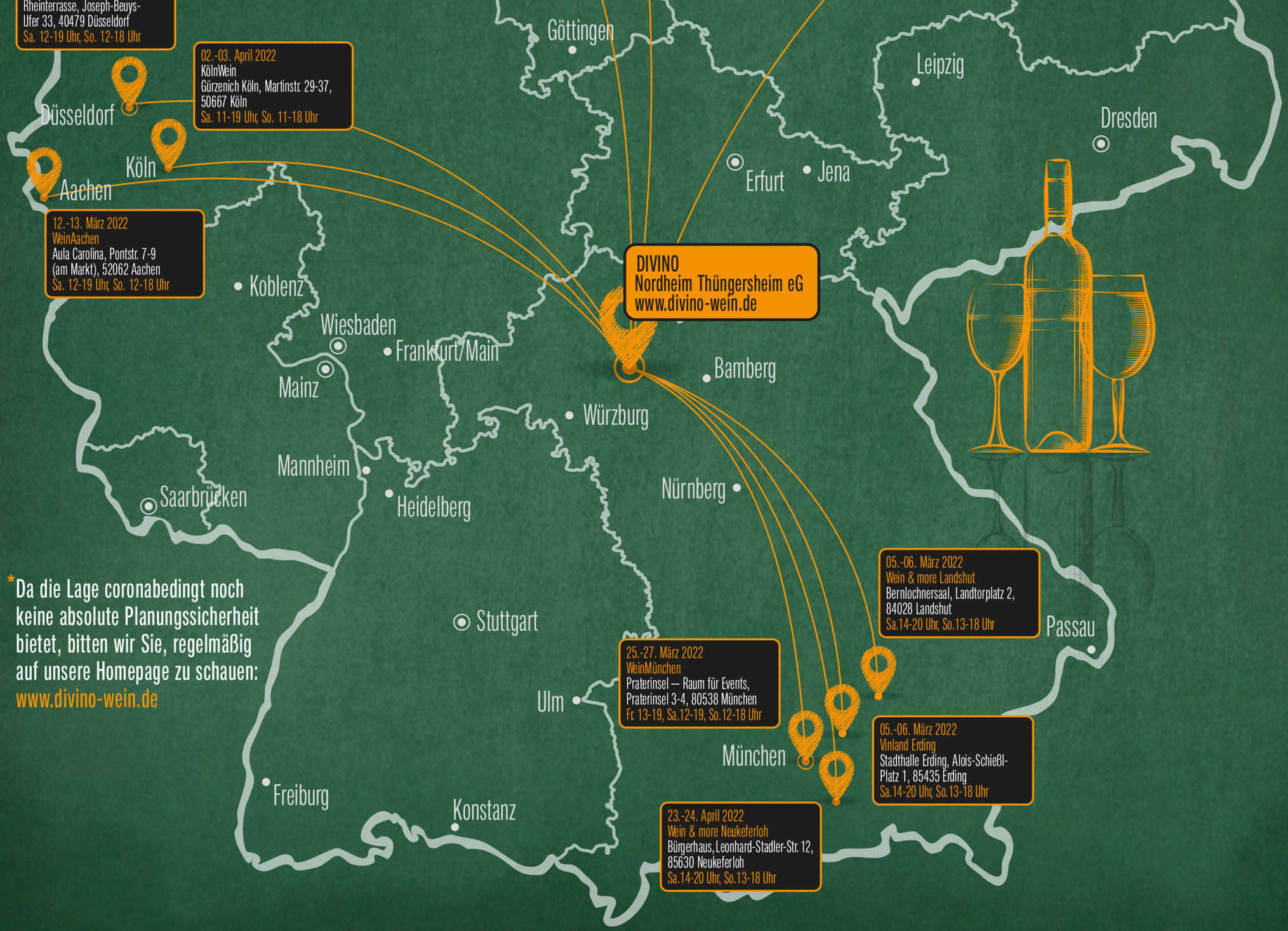
Trockenstützmauern in den Weinbergen: Unverfugte Bruchsteinmauern in Hängen aus lokaltypischem Naturstein mit direktem Bodenanschluss sind wichtige ökologische Nischen für viele Weinbergsbewohner. Die Restaurierung und der Neubau unverfugter Trockenmauern sind förderfähig (Trockenstützmauer in Michelbach-Alzenau, Unterfranken).

Die umständlich zu bewirtschafteten Zwickel eignen sich hervorragend, um die Strukturvielfalt in den Weinbergen zu erhöhen. Hier wurde ein Baum mit einer kleinen Blühfläche kombiniert (Sommerhausen, Unterfranken).

Das ganze Jahr über sind wir mit DIVINO Weinen auf unterschiedlichen Messen und Präsentationen unterwegs. Vielleicht sind wir ja auch einmal in Ihrer Nähe?

Über Ihren Besuch hier oder da würden wir uns sehr freuen!*






*Da die Lage coronabedingt noch keine absolute Planungssicherheit bietet, bitten wir Sie, regelmäßig auf unsere Homepage zu schauen: www.divino-wein.de

# SCHEUREBE

## EIGENSTÄNDIG, UNVERWECHSELBAR, GESCHMACKVOLL

von Josef Engelhart, Weinbautechniker und Ampelograph am Institut für Weinbau und Oenologie, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

FOTO: DEUTSCHES WEININSTITUT (DWI)

Manche Pflanzen wachsen, gedeihen und reifen scheinbar einfach so. Sie haben sich immer weiterentwickelt und an ihr Umfeld mit seinen spezifischen Gegebenheiten angepasst. Teilweise hat das Jahrmillionen gedauert und zu wirklich perfekten Systemen geführt. Andere – vor allem Nutzpflanzen – wurden und werden noch immer vom Menschen in eine bestimmte Richtung gezüchtet. So ist es auch im Weinbau. Eine ganz besondere Züchtung ist inzwischen 105 Jahre alt und sehr beliebt in der Weinwelt.

Wir sprechen von der Scheurebe. Eine Rebsorte, die 1916 von Julius Georg Scheu (1879-1949) an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey in Rheinhessen „entwickelt“ wurde und somit nach dem Müller-Thurgau (1882) die zweitälteste deutsche Neuzüchtung ist. Scheu hatte als Eltern Riesling x Silvaner ausgewählt. Das wurde allerdings 2012 aufgrund von DNA-Analysen revidiert und korrigiert: Der echte Vater ist nicht Silvaner, sondern die aus Randersacker stammende Bukettrebe (= Silvaner x Trollinger). Die Scheurebe ist somit ein echtes Kuckuckskind.

Als Wein wird die Scheurebe meistens als sehr fruchtig, saftig und mit lebendiger, aber nicht anstrengender Säure beschrieben. Typische Aromen sind schwarze Johannisbeere, gelbe Grapefruit, manchmal auch Pfirsich, Mandarine, Mango und andere exotische Früchte. Scheurebe-Weine haben bei entsprechender Qualität ein gutes Reifepotenzial und werden nicht selten als Spätlesen oder edelsüße Trockenbeerenauslesen angeboten. Im Gegensatz zu anderen Rebsorten genießen bei der Scheurebe auch die Geschmacksstile lieblich und süß hohes Ansehen bei WeinliebhaberInnen. Sind sie trocken ausgebaut, kann man mit der Scheurebe würzige indische Curries oder auch thailändische Menüs mit Fisch oder Geflügel harmonisch begleiten.

## DER WEG DER REBSORTE

Wie so oft steht hinter einer Neuzüchtung eine echte Notlage: Niedrige Erträge, hohe Säurewerte und ein niedriger Zuckergehalt bei der Modesorte Riesling vor 100 Jahren stellten große Herausforderungen

Ein verheissungsvoller Moment: Die Triebspitze zeigt sich.

Wie aus dem Bilderbuch sieht das junge Blatt der Scheurebe aus.

Die Blattform der Scheurebe nennt man „Herzblatt“.

FOTOS: JOSEF ENGELHART (LWG)

für die Weinbaubetriebe dar. Julius Georg Scheu war ein junger Wissenschaftler, zu dessen Aufgaben die Bereitstellung von gesundem Pflanzmaterial für den Weinbau und die Verbesserung von Aufzucht und Anbaumethoden in Rheinhessen zählten.

Und so wurde die Selektion und Prüfung von Rebsorten sowie die Erprobung von modernen Erziehungsmethoden zu seiner Lebensaufgabe. Dabei ist nicht nur die Scheurebe entstanden, sondern auch die Faberrebe, Huxelrebe, Siegerrebe, Kanzler, Würzer, Regner, Perle und eine Rotweinneuzüchtung mit der Zuchtnummer „AZ 15477“.

Scheus Zuchtziel war vor allem, solche Sorten zu erzeugen, denen weder Zucker zugefügt noch die Säure entnommen werden musste – also naturreine Weine. Hohe Mostgewichte, stabile Erträge und ein ansprechendes Bukett gehörten ebenfalls zu den Anforderungen. Heute sind in Deutschland etwas mehr als 2.000 Hektar Rebfläche mit der Scheurebe bestückt. Das meiste davon in Rheinhessen, wo sie ihren Ursprung hat.

Julius Georg Scheu hat es nicht mehr erlebt, dass seine hervorragende Neuzüchtung – am Anfang „S 88“ oder „Dr. Wagnerrebe“ genannt – erst mit dem Sortenschutz im Jahre 1956 seinen Namen erhielt.

Josef Engelhart
Weinbautechniker und Ampelograph am Institut für Weinbau und Oenologie - IWO 2
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel. 0931 98013528
Fax: 0931 98013550
josef.engelhart@lwg.bayern.de
www.lwg.bayern.de

1 Roman Gürsching, DIVINO Winzer und Rebenzüchter mit Leidenschaft.
2 Unterlagsreben aus Südeuropa. Man mag kaum glauben, welche Vitalität in ihnen steckt.
3 Intensive Handarbeit: Im März und April werden die Reben auf die Unterlagshölzer „gepfropft“.

## WO DIE REBEN IN DIE SCHULE GEHEN:

# Auch der Wein braucht eine gute Grundlage!

Wenn man in Gesellschaft ein schönes Menü genießt und den passenden Wein dazu im Glas hat, dann ist das ein großartiger Moment. Vielleicht kennen wir die Lage, in der dieser besondere Wein gewachsen ist oder sogar den Winzer oder die Winzerin – das macht das Weinerlebnis noch intensiver. Mit dieser Geschichte gehen wir einen Schritt weiter und erzählen von einem Mann, der die Grundlage legt für genau diese großartigen Weinerlebnisse.

DIVINO Winzer Roman Gürsching führt eine Rebschule in Nordheim am Main. Zwischen 60.000 und 90.000 Jungpflanzen gehen Jahr für Jahr durch seine Hände und das im wahrsten Sinne des Wortes. „In der Rebveredelung ist sehr viel Handarbeit nötig“, sagt Roman Gürsching. Insgesamt gibt es in Deutschland etwa 120 Rebschulen, und alle haben sie gut zu tun. Dennoch ist der Vorlauf für eine Bestellung von jungen Reben mindestens 1,5 Jahre. „Ich ziehe die Pflanzen zu 80 Prozent nach Bestellung. Nur ein kleiner Teil bildet eine Reserve“, erklärt der Rebenzüchter. Der Grund dafür ist, dass es unglaublich viele Variationsmöglichkeiten für die Zucht gib: Zehn verschiedene Unterlagen und an die 50 Rebsorten können miteinander kombiniert werden. Auch spielt der Boden, in dem diese Reben zukünftig wachsen und gedeihen sollen, eine wichtige Rolle bei der Wahl. Auch die Vorlieben der KonsumentInnen spielen eine große Rolle in der Zucht und vieles mehr.

### WEGEN DER REBLAUS NUR AUS AMERIKA

Die Hölzer der Unterlagen sehen eigentlich ziemlich leblos aus. Man kann sich nicht vorstellen, welche Energie in den dünnen „Ästchen“ steckt. „Es sind seit dem Auftreten der Reblaus gegen Ende des 19. Jahrhunderts ausschließlich amerikanische Unterlagsreben, auf die wir dann die fränkischen oder europäischen Rebsorten aufpfropfen“, erklärt Roman Gürsching.

Aus einer Unterlagsrute schneidet man in der Regel drei, etwa 30 Zentimeter lange Unterlagsreben, auf die in mehreren Arbeitsgängen die Klone aufgesetzt und angezüchtet werden. Ende März, Anfang April geht das Veredeln los. Da sind in der Rebschule alle mit den zarten Ästen beschäftigt. Im Mai, wenn die Fröste vorüber sind, werden diese potentiellen Jungpflanzen in die Erde gesetzt: Das nennt man Einschulen. „Wenn die Pflanzen anwachsen, sich die zarten Wurzeln gebildet haben und die Reben austreiben, beginnt für mich die schönste Zeit“, freut sich der Züchter. Es ist allerdings auch eine arbeitsreiche Zeit, denn diese sehr jungen Pflanzen brauchen eine extrem intensive Betreuung und vor allem brauchen sie

FOTOS: KERSTIN BÖHNING, ROMAN GÜRSCHING

regelmäßig genug Wasser. Wenn die Wurzeln etwa 50 Zentimeter lang sind und die Pflanze ein halbes Jahr alt ist, wird sie im Herbst wieder ausgeschult. Das ist nicht viel Zeit für eine so komplexe Pflanze. Aber es ist alles da, damit es eine gesunde und kräftige Weinrebe werden kann. „In der Tat legen wir mit der Gesundheit unserer Jungreben den Grundstein für die Weinqualitäten“, sagt Roman Gürsching, der selbst sechs Hektar Weinberge für DIVINO bewirtschaftet.

Nach dem Ausschulen werden die jungen Reben nochmals mit Paraffin behandelt und kommen in ihre Transportboxen – fertig für ein Leben im Weinberg. Die Rebschule Gürsching liefert ihren Rebennachwuchs vor allem nach Deutschland, aber auch ins Ausland. „Wenn ein Winzer, eine Winzerin in Frankreich Silvaner pflanzen möchte, bekommen sie den von uns“, so der Züchter. Anders herum kauft er wiederum in Südeuropa – vor allem Italien – Unterlagshölzer ein. Es ist komplex!

Aus aktuellem Anlass (Seiten 28-29) haben wir Roman Gürsching nach der Scheurebe gefragt. „Diese Rebsorte braucht eine Toplage. Sie liebt die Sonne in südwestlicher Ausrichtung des Weinbergs. An den Boden stellt sie so gut wie keine Ansprüche. Die Rebsorte liegt im Trend, weil gerade vor allem fruchtige Weine gefragt sind. Häufig wird sie auch als Cuvée-Partnerin mit ihrer „großen Schwester“, dem Sauvignon Blanc kombiniert. Das scheint mir eine gute Verbindung zu sein“, erklärt der Rebzüchter. Ansonsten sind auch in der Rebveredelung die Anforderungen, die der Klimawandel an den Weinbau stellt, ein Hauptthema bei der Sortenwahl.

**4** Paraffin hält das Austreiben der Reben zurück.
**5** Kompaktes Potenzial: So gelingt der Start auf dem Rebschulacker bestimmt.
**6** Die Einschulung der Reben im Mai nach den letzten Frösten – auch alles per Hand.

**7** Alles gut gegangen: Die jungen Reben haben ihre Aufzucht überstanden.
**8** Die erste Saison der Reben endet mit dem Herbst. Im Oktober kommen sie wieder raus aus dem Boden.
**9** Nach der „Ausschulung“ sieht man, dass die Reben gesunde Wurzeln gebildet haben. Sie sind nun bereit für den Weg in ihr „neues“ Weingut!

## NEUE Weinlinie mit Lagencharakter:

# DIVINO Terroir

In diesem Jahr stellen wir Ihnen unsere neue Weinlinie DIVINO Terroir als qualitativen „Lückenschluss“ zwischen FRANCONIA und CHARAKTER F. vor. Ausgesuchte Parzellen aus den besten Weinbergen Frankens sind Garant für dieses hochklassige, von seiner Herkunft geprägte Weinerlebnis. Durch unser bewährtes und strenges Qualitätskonzept im Weinberg sowie ein hohes Maß an Fingerspitzengefühl bei der Vinifizierung werden diese Weine zum Spiegel unserer Heimat und genügen höchsten Ansprüchen. Überzeugen Sie sich davon: Heimat kann man schmecken!

Mehr Informationen zu den Besonderheiten der jeweiligen Lage haben wir für Sie in den Expertisen der jeweiligen DIVINO Terroir Weine zusammengefasst. Sie finden diese Dokumente als PDF zum Download direkt auf unserer Homepage www.divino-wein.de unter WEINE/Weinlinien/Terroir.

**2019 DIVINO Terroir**
**Nordheimer Vögelein Riesling**

Feinfruchtige Aromatik von frischer Zitrone, grünem Apfel und knackigem Rhabarber begleitet von mineralischen Feuersteinnoten. Am Gaumen mit der typisch schlanken und knackig-mineralischen Struktur des Vögeleins. Die rassige Säure und eine zurückhaltende Süße fokussieren den Eindruck auf den mineralischen Charakter des Weins. Durch seinen festen mineralischen Griff ist der Wein der perfekte Partner rund um das Thema Seafood, insbesondere zu Muscheln oder frischen Austern.

Alkohol: 12,79 vol.%; Restzucker: 5,1 g/l; Säure: 6,8 g/l

**2019 DIVINO Terroir**
**Escherndorfer Lump**
**Sylvaner**

Ausdrucksstarker und frischer Duft von Pfirsichen, Quitten und Zitrusfrüchten, begleitet von feinen exotischen Noten, den typisch kräuterigen Akzenten des Silvaners sowie mineralisch-flintigen Ausdrücken des Weinbergs.
Ein kräftiger Wein, der keine Herausforderung scheut. Sehr vielseitig einsetzbar, perfekt zu gebratenem oder gegrilltem Seefisch, zur bunten Gemüseküche mit kräftigen Aromaten sowie zu süß-saurer Asiaküche.

Alkohol: 12,97 vol.%; Restzucker: 5,0 g/l; Säure: 6,1 g/l

### 2019 DIVINO Terroir Thüngersheimer Johannisberg Weißer Burgunder

In der Nase deutlich von der Lage geprägt, zeigt sich der Wein mit kräftiger Feuersteinaromatik, die von einer feinen, an tropische Früchte und Bienenwachs erinnernden Frucht begleitet wird. Am Gaumen zeigt er sich balanciert, wunderbar saftig und animierend, schmelzig und rund sowie mit der dem Johannisberg typischen griffigen Mineralität.
Mit der perfekten Balance von Süße und Säure ein idealer Allrounder für die gedeckte Tafel und ein Hochgenuss zu frischem Stangenspargel.

Alkohol: 12,60 vol.%; Restzucker: 5,3 g/l; Säure:6,2 g/l

### 2019 DIVINO Terroir Thüngersheimer Johannisberg Grauer Burgunder

Kräftig, fruchtiger Duft von reifer Ananas, gelbem Apfel, exotischen Bananennoten und süß-herber Zitrusfrucht, begleitet von feinwürzigen Vanilleakzenten. Am Gaumen mit mundfüllender Struktur und einem wunderschönen Spiel aus akzentuierter Säure und feinem Schmelz. Großartiger Weingenuss an warmen Sommertagen:
Der Graue Burgunder passt perfekt zu kräftigen Geflügelgerichten oder auch wunderbar zu kurzgebratenem Wildschweinrücken, Pilzen oder gegrilltem Thunfisch.

Alkohol: 12,99 vol.%; Restzucker: 5,9 g/l; Säure: 6,2 g/l

### 2018 DIVINO Terroir Escherndorfer Fürstenberg Spätburgunder

In der Nase mit satter Beeren- und Kirschfrucht umspielt von feinwürzigen Pfeffer- und Holznoten. Am Gaumen sehr elegant mit perfekt eingebundener Säure und präsentem, aber sehr zartem Tanningerüst. Dieser Spätburgunder ist ein wunderbarer Begleiter zu kurzgebratenem Wild, Rindersteaks vom Grill oder auch zu dunklem Geflügel.

Alkohol: 12,52 vol.%; Restzucker: 2,6 g/l; Säurel: 4,8 g/l

DIVINO
WEINFORUM

# VIELFALT ZU GAST!

Zum dritten Mal wird in diesem Sommer das DIVINO WEINFORUM stattfinden: Eine großartige Weinveranstaltung, bei der Vielfalt, Kollegialität und gute Weinunterhaltung im Zentrum stehen.

Alle Mitglieder der German Wine Group sind diesmal wieder gemeinsam im Hof von DIVINO in Nordheim, und darüber freuen wir uns besonders. So kommen die Gäste in diesem Jahr auch in den Genuss der Weine der ältesten Winzergenossenschaft der Welt – Mayschoss Altenahr, von der Ahr.

Noch immer sitzt uns der Schrecken der Katastrophe an der Ahr in den Gliedern, und wir möchten an dieser Stelle nochmals „DANKE“ sagen für Ihre Unterstützung durch unser DIVINO WEINFORUM Entdecker-Paket, aus dessen Erlös wir je 10 Euro an die KollegInnen an der Ahr weitergegeben hatten.

Dass auch unsere Freunde aus Südtirol – die Kellerei Bozen – wieder mit von der Partie sind, freut uns ebenfalls. Wir sind sicher, dass Sie wieder zwei abwechslungsreiche und genussvolle Tage bei uns erleben werden!

Am besten Sie notieren sich gleich den Termin für unser DIVINO WEINFORUM 2022: **Es findet am ersten Augustwochenende – Samstag, 06. und Sonntag, 07. August 2022 – im Innenhof von DIVINO statt**. Wir freuen uns schon heute darauf, und auf viele schöne Begegnungen mit guten Weinen!

DIVINO

Alde Gott
GENUSS AUS DEM SCHWARZWALD

CG&
CLEEBRONN GÜGLINGEN

554 N.N.
WEINBIET

KELLEREI BOZEN
CANTINA·WINERY

MAYSCHOSS ALTENAHR
WINZERGENOSSENSCHAFT

FOTOS: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

**DIVINO WEINFORUM 2022: Samstag, 06. & Sonntag, 07. August 2022**

Im letzten Jahr erschien in der Reihe der Gault & Millau-Weinguides das Premiumbuch

# DIE BESTEN WEINE DEUTSCHLANDS

Auf über 200 Seiten werden hier die besten Weingüter Deutschlands präsentiert und porträtiert – eine „Hall of Fame“ der deutschen Weine. Es ist kein Weinguide im herkömmlichen Sinn, und das Buch kommt ganz ohne Auflistungen aus. Vielmehr gibt es lesenswerte Reportagen und damit tolle Einblicke hinter die Kulissen und direkt in die Keller.

DIVINO Nordheim Thüngersheim, Franken wird auf der Doppelseite 34&35 vorgestellt: Aufhänger ist unser 2018 DIVINO „Großes Gewächs“, Weisser Burgunder.

Das Weinbuch ist für 69 Euro im gut sortierten Buchhandel oder direkt über Gault & Millau zu haben.

Unser 2018 DIVINO „Großes Gewächs“, Weisser Burgunder ist fast ausgetrunken. Wir sind allerdings sicher, dass auch die folgenden Jahrgänge ausgezeichnet sein werden!

# Danke...

FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

*lieber Wendelin Grass,*
*für Ihr Engagement, Ihre Professionalität, Ihre Kollegialität und einfach*

# ...für alles!

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen, gesunden und inspirierenden Ruhestand und freuen uns auf ein Wiedersehen hier oder da bei einem guten Glas Frankenwein.*

*Im Namen des Vorstandes und des Aufsichtsrates sowie der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der DIVINO Nordheim Thüngersheim eG*

DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

DIVINO
Juventa
2021
SILVANER
TROCKEN

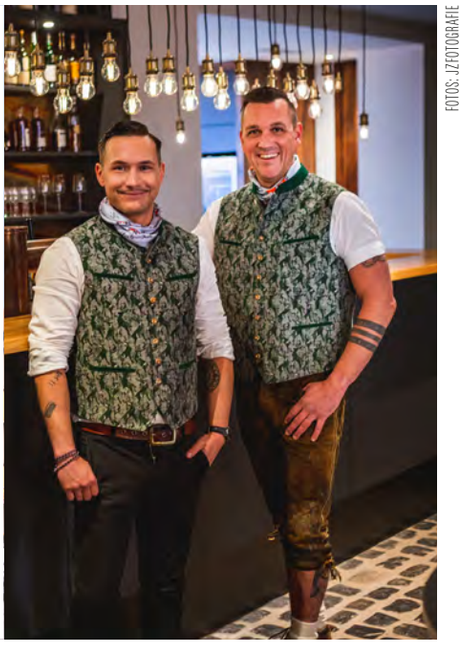
# *Juventa 2021*

*Unsere junge Linie ist mit dem Jahrgang 2021 wieder komplett fränkisch, und das freut uns sehr.*

*Vielversprechende Perspektiven für Sie, denn der aktuelle Jahrgang bietet frische, fruchtige und aromatische Weine in gewohnt erstklassiger DIVINO-Qualität. Diese Weine eignen sich besonders gut für die leichte Frühlings- und Sommer-Küche, für eine genussvolle Brotzeit oder den Feierabend auf der Terrasse.*

*Unsere Juventa Kollektion bietet eine tolle Auswahl an fränkischen und internationalen Rebsorten. Ein Blick auf unsere Homepage oder in unsere aktuelle Preisliste führt Sie durch das Sortiment. Wir haben hier für Sie Silvaner, Rosé und Domina „in Szene gesetzt“.*

FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS



FOTOS: JZFOTOGRAFIE

## Vollendeter Genuss in Würzburg:

# Hotel & Restaurant „Zur Stadt Mainz“

Die Frage sei erlaubt: Warum heißt das älteste Hotel im Herzen der fränkischen Weinmetropole „Zur Stadt Mainz“? Die Antwort liegt, man kann es ahnen, in der Geschichte des Hauses begründet, und die reicht immerhin zurück bis ins Jahr 1403. Damals wurde das Haus erstmals urkundlich als Hotel oder eher – um im Sprachgebrauch des Mittelalters zu bleiben – als Herberge erwähnt. Es hieß allerdings auch schon „Zur Seewiese“ oder „Drei Raben“, bevor sich der Name „Zur Stadt Mainz“ etabliert hat. Und diesen Namen haben die früheren Stammgäste des Hauses geprägt.

### SICHER IST SICHER!

Dass man manchmal auf Reisen bestohlen wird, ist leider traurige Realität. Dass das schon immer so war, leider auch. Damit die Kaufleute im Mittelalter vor Diebstählen nach erfolgreichem Geschäftsabschluss und demnach mit vollem Geldbeutel einigermaßen sicher schlafen konnten, gab es besondere Herbergen, die immer nur die Händler aus einer einzigen Stadt bei sich aufnahmen. So konnte man im Falle eines Falles schneller ermitteln, falls ein Dieb unter den Gleichgesinnten gewesen sein sollte. Sie ahnen es: Im Hotel „Zur Stadt Mainz“ schliefen vor mehr als 170 Jahren also ausschließlich die Mainzer Kaufleute und Treidler, die mit ihren Pferden die beladenen Lastschiffe von Mainz den Main nach Würzburg hinaufgezogen hatten. Die Pferde durften übrigens ebenfalls in der Semmelstraße Nummer 39 übernachten. Das dürfen sie heute nicht mehr, dafür genießen Menschen aus aller Welt die besondere Gastfreundschaft in diesem Traditionshotel.

### „WIE IN ALTEN ZEITEN, ABER MODERNISIERT!“

Nachdem das Haus über 100 Jahre in Familienbesitz war, wurde es im Sommer 2019 von den Schwestern Anneliese und Margarete Schwarzmann aus Altersgründen an das Unternehmen Göbel & Bauer verkauft. Nach einem grundlegenden Umbau hat der neue Pächter, Sven Warmuth, das Hotel am 2. November 2020 eröffnet und nur zwei Tage später aufgrund der Pandemie wieder geschlossen. Seine gute Laune hat er deshalb nicht verloren: Sven Warmuth ist gelernter Koch, versierter Gastronom und Weinfachmann – vor allem ist er ein leidenschaftlicher Gastgeber. „Mein Herz ist voll mit Gastfreundschaft und ich freue mich, wenn die Gäste glücklich sind und wir Spaß miteinander haben!“ Ab und zu steht er

Schon die Fassade ist etwas ganz besonders! Das Hotel mit Restaurant in der Semmelstraße wurde sehr geschmackvoll und stimmig restauriert. Ein guter Ort, um gute fränkische Küche, passende Biere und ausgezeichneten Frankenwein zu genießen!

FOTOS: JZFOTOGRAFIE

auch selbst in der Küche, die er mit „klassisch, frisch, fränkisch“ überschreibt. Wenn die Zeiten es wieder erlauben, wird er befreundete Köchinnen und Köche einladen, außerdem bilden sich natürlich auch saisonale Themen auf der Karte ab. Ein besonderes Highlight sind die Wildgerichte im „Zur Stadt Mainz“: Der Patron ist selbst Jäger.

## EIN SEHENSWERTES ENSEMBLE

Schon von außen ist das Hotel etwas ganz Besonderes. Es sticht aus der quirligen Semmelstraße, die früher einmal eine der Prachtstraßen Würzburgs gewesen ist, schon durch seine Fassade hervor: 1976 wurde über die gesamte Hausfront eine Fassadenmalerei von Wolfgang Lenz (1925-2014) angelegt, der bedeutendste Kunstmaler des „Phantastischen Realismus“ in Mainfranken. Im Eingang steht man vor einem schwarzen Pferd (mit weißen Socken) – eine Reminiszenz an alte Zeiten, als die Vierbeiner hier noch mit ihren Herren übernachten durften. Das Pferde-Motiv begegnet den Gästen immer mal wieder. Sehr beeindruckend ist die Gestaltung des Erdgeschosses, wo sich die Bar mit den Gasträumen befindet. Hier läuft man über alte Pflastersteine und fühlt sich schon alleine deshalb in eine andere Zeit versetzt. Die moderne Ausstattung schafft den Kontrast, und alles zusammen ergibt eine stilvolle Atmosphäre, in der man einfach gerne verweilt – am besten wohl über Nacht. Die vielversprechende und authentische Karte macht Appetit. Die Tatsache, dass die renommierte Augustiner-Brauerei aus München das „Zur Stadt Mainz“ als Nicht-Brauereigaststätte mit ihrem Hellen vom Fass und anderen Spezialitäten beliefert, macht Freude. Und dass die Weine von DIVINO ebenfalls zu den beliebtesten Getränken der Gäste zählen, könnte ein Argument mehr sein, einfach zu bleiben – ganz egal, ob man aus Mainz oder von wo auch immer herkommt.

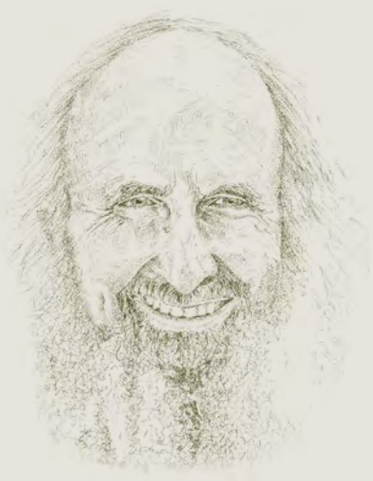
## SCHLAFEN, TAGEN, ERLEBEN, GENIESSEN

Je eine Art Scherenschnitt einer Sehenswürdigkeit aus Würzburg oder Mainz findet sich als Dekorationselement in jedem der 22 individuell gestalteten Zimmer wieder. So ist die Verbindung der damaligen Handelsstädte auch heute noch gegeben. Wer nach Würzburg kommt, um sich weiterzubilden oder das mit anderen tun möchte, dem stehen drei Seminarräume mit einmal 25 und zweimal 50 Plätzen zur Verfügung. Die Sonnenterrasse mit Blick auf Stift Haug ist eine tolle Überraschung im ersten Stock im „Zur Stadt Mainz“. Bei schönem Wetter kann man hier, genauso wie vor dem Hotel mit Blick in die Semmelstraße, sein Essen oder einfach nur ein Glas Wein oder Bier genießen. Man mag diesen Ort eigentlich gar nicht verlassen. Wem doch nach Sightseeing in Würzburg zumute sein sollte, der ist nur ein paar Schritte von den Sehenswürdigkeiten in der Innenstadt entfernt.

Hinter dem Hotel öffnet sich eine Dachterrasse mit grandiosem Blick auf Stift Haug und viel Himmel. Ein schöner Pausenplatz auch für die Tagungsgäste. Im Erdgeschoss gibt es eine offene Küche für kulinarische Events.

**Kontakt:**
Hotel „Zur Stadt Mainz“
Semmelstraße 39
97070 Würzburg
Tel. 0931 2067770
info@zurstadtmainz.de
www.zurstadtmainz.de

# [divino-versöhnung]



PATER DR. ANSELM GRÜN,
ABTEI MÜNSTERSCHWARZACH

Anselm Grün OSB (geb. am 14. Januar 1945 im fränkischen Junkershausen als Wilhelm Grün) ist deutscher Benediktinerpater, Autor spiritueller Bücher, Referent zu spirituellen Themen, geistlicher Berater und Kursleiter für Meditation, Kontemplation und geistliches Leben. Mit rund 300 lieferbaren Titeln, die bisher in einer Gesamtauflage von über 14 Millionen weltweit verkauft wurden, ist Pater Anselm Grün einer der meistgelesenen deutschen Autoren der Gegenwart. Seine Bücher wurden in dreißig Sprachen übersetzt.

www.anselm-gruen.de

In den letzten Monaten haben wir erlebt, dass sich die Gesellschaft immer mehr spaltet. Freundschaften zerbrechen über die Frage „Impfen oder nicht“. In manchen Familien kann man über dieses Thema nicht mehr diskutieren, ähnlich in Firmen. Man weigert sich, mit dem, der anderer Meinung ist, zu sprechen, auf seine Argumente und auf die Ängste zu hören, die hinter der Meinung stehen.

Wir haben den Ruf Jesu zur Versöhnung bitter nötig. Das lateinische Wort „reconciliatio“ meint: wieder zu einem Miteinander führen. Zerstrittene Menschen kann nur der miteinander versöhnen, der mit sich selbst versöhnt ist. In sich gespaltene Menschen spalten eine Gemeinschaft. Es braucht viel Mut, sich mit sich selbst zu versöhnen. Denn das verlangt, dass ich mich mit meiner Lebensgeschichte aussöhne und mit all den Verletzungen, die ich erlitten habe. Und es braucht die Versöhnung mit seinen Schattenseiten.

Wenn wir so heftig auf die Meinung anderer reagieren, dann hat das oft die Ursache darin, dass der andere unsere Schattenseite berührt. Unsere Meinungen sind nie nur objektiv. Sie haben oft genug ihren Grund in unserer Lebensgeschichte und in dem, was wir verdrängt haben. Statt zu diskutieren, wer denn Recht hat mit seiner Meinung, wäre es hilfreich, nach den Ängsten zu fragen, die hinter der jeweiligen Meinung stehen.

Dann wird das Gespräch ehrlicher und persönlicher. Dann kämpfen wir nicht mehr gegeneinander, sondern versuchen, uns selbst und den anderen zu verstehen. Wenn Menschen bereit sind, einander zu verstehen, dann ist Versöhnung möglich, auch wenn die gegensätzlichen Meinungen bestehen bleiben. Wir respektieren dann den anderen, ohne dass wir seine Meinung teilen. Wenn wir nach den unbewussten Voraussetzungen unserer Meinungen fragen, wird ein versöhntes Miteinander trotz aller Differenzen möglich.

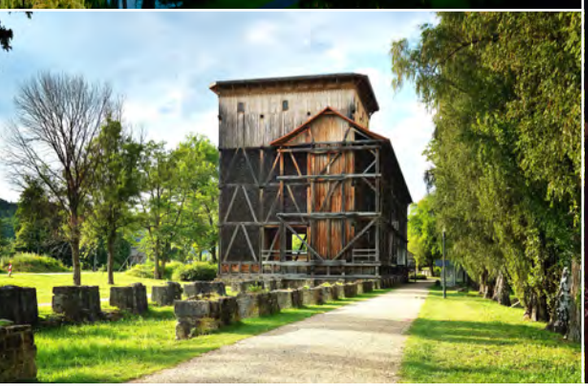
Die Bedingung für die Versöhnung ist, dass wir uns von Gott ganz und gar angenommen fühlen. Dann werden wir auch fähig, den andern anzunehmen, weil auch er von Gott angenommen ist.

FOTO: BAYER. STAATSBAD BAD KISSINGEN GMBH

## BAYERISCHES STAATSBAD:

# Welterbe Bad Kissingen – Erholung mit Stil!

Glanzvoll: Der Arkadenbau im Zentrum des Kurviertels von Bad Kissingen. Das Sandsteingebäude ist eines der architektonischen Wahrzeichen der Kurstadt.



Was verbindet Karlsbad, Marienbad, Franzensbad, Spa, Baden-Baden, Bad Ems, Bath, Vichy, Montecatini, Baden bei Wien und Bad Kissingen? Alle elf Städte sind Kurbäder, gehören zu den renommierten „Great Spa Towns of Europe“ und wurden im Juli 2021 in die UNESCO Welterbeliste* aufgenommen.

## AN DER QUELLE

Die bedeutenden europäischen Bäder entwickelten sich um Heilquellen herum und trugen maßgeblich zur Entwicklung eines neuen Stadttypus bei: Ausgehend von medizinisch-balneologischen Anwendungen entwickelte sich die europäische Kurstadt. Ihre Blütezeit erlebte die Kur zwischen 1700 und den 1930er Jahren. Die prachtvolle Architektur dieser Zeit und insbesondere der Kuranlagen prägt noch heute weitgehend das Stadtbild dieser „Great Spa Towns of Europe“. In Bad Kissingen begeistert das in Struktur und Funktion sehr gut erhaltene Kurviertel mit dem Kurgarten im Zentrum und die herausragende Qualität der hier angrenzenden Gebäude aus dem frühen 20. Jahrhundert, insbesondere die der Littmann’schen Architektur.

Die Stadt glänzt also noch heute mit stilvoller, bestens gepflegter Architektur. Diese Bauwerke sind sichtbarer Beleg einer jahrhundertealten europäischen Tradition: Die sommerliche Fahrt ins „Bad“ wurde und wird noch heute kultiviert. Das schon von weitem sichtbare moderne Wellness-Zentrum „KissSalis Therme“ lockt täglich viele Menschen ins Thermal-Wasser, in die Saunalandschaft oder auf die Ruheliegen für eine wohltuende Wellness-Behandlung.

## GESUND WERDEN – RESILIENZ STÄRKEN

Neben der glanzvollen Geschichte spielt auch die sogenannte „living tradition“, die lebendige Kurtradition, eine entscheidende Rolle, warum Bad Kissingen in die illustre Runde der besten Kurstädte aufgenommen wurde. In Bad Kissingen sind solche immateriellen Elemente des Kurwesens unter anderem der traditionelle Brunnenausschank durch die Brunnenfrauen sowie das Wissen um die Anwendung der Heilquellen, welches durch praktizierende Badeärzte angewandt wird, aber auch die Kurgärtnerei sowie das Kurorchester. Die lebendige Kurtradition spiegelt sich auch im Selbstverständnis Bad Kissingens als moderner Gesundheitsstandort wider: Die Stadt hat sich als Resilienz- und Rehabilitationszentrum etabliert.

Der Gesundheitstourismus im bekanntesten Kurort Deutschlands steht unter dem Leitmotiv „seelisch-mentale Gesundheit und gesunder Lebensstil“. Angebote und Workshops, therapeutische Anwendungen sowie das immer präsente Heilwasser sollen vor allen Dingen in der aktuellen Situation zu mehr Selbstkompetenz im Umgang mit Körper und Seele verhelfen. Auch Fans der indischen Heilkunst Ayurveda finden in Bad Kissingen entsprechende Angebote.

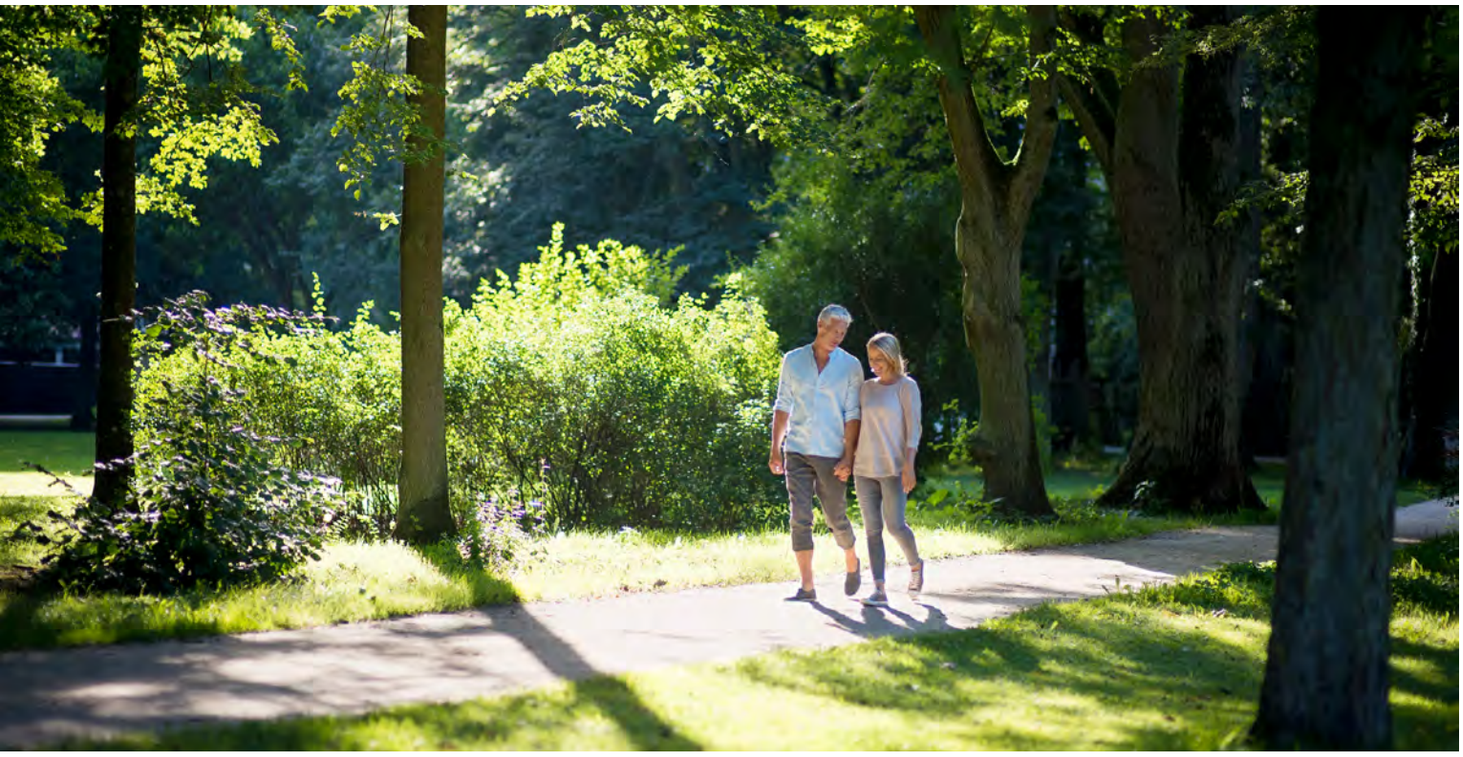
## NAH AN DER NATUR

Die traumhaften Landschaften des angrenzenden Mittelgebirges Rhön und das weite Tal der Fränkischen Saale locken mit Wandertouren, Fernwanderwegen und Themenwegen für Fußgänger oder Radler. Im Bayerischen Staatsbad garantieren die weitläufigen Park- und Gartenanlagen optimale Bedingungen für ausgiebige Spaziergänge nahe der Stadt. Ausgedehnte Tagestouren bieten vor allem die Wanderwege um Bad Kissingen: Der 27,6 km lange Rundweg gibt Einblicke und Ausblicke auf den Ort und die Umgebung. Bei Wanderungen in das Tal der Fränkischen Saale geht es entlang romantischer Weiler, über weitläufige Wiesen, durch naturbelassene Wälder und durch saftig-grüne Flusstäler. Letztere werden von der UNESCO im Besonderen als Biotop geschützt.

Wer höher hinaus möchte, dem sei der Premium- und Fernwanderweg „Der Hochrhöner®“ empfohlen, der auf 180 Kilometern zwischen Bad Kissingen und Bad Salzungen beschildert ist. Ab Bad Kissingen als Startpunkt führt die beliebte Route durch die traumhaften Landschaften des Biosphärenreservats Rhön. Anstiege werden hier mit imposanten Fernblicken über die sanfte Hügellandschaft belohnt. Die höchsten Erhebungen sind Wasserkuppe, Kreuzberg, Heidelstein und Ellenbogen. Und wer dann glücklich und müde nach Bad Kissingen zurückkehrt, kann sich auf die Erholung von Körper und Geist freuen.

Diese Seite: Orte für das Wohlbefinden gibt es viele in Bad Kissingen. Links oben die Wandelhalle, darunter das Gradierwerk, oben die KissSalis-Therme.

Rechte Seite oben: Waldbaden oder einfach spazieren gehen: das viele Grün in und um Bad Kissingen tut Körper und Seele gut. Rechts: Die Brunnenfrauen sind für den Ausschank des Heilwassers verantwortlich. Ein Beruf, der seit Jahrhunderten existiert und von Generation zu Generation weitergegeben wird.



FOTOS OBEN: BAYER. STAATSBAD BAD KISSINGEN GMBH

FOTO: BAYER. STAATSBAD BAD KISSINGEN GMBH

**UNESCO-Welterbestätten sind Orte von besonderer Bedeutung für die gesamte Weltgemeinschaft und sollen der Friedensförderung dienen. Ziel ist es, das Erbe zu schützen und die Zukunft zu tragen, interkulturelle Verständigung und nachhaltige Entwicklung zu fördern. Die „Great Spa Towns of Europe" haben diese Werte schon zu ihrer Blütezeit verkörpert. Sie waren internationale Begegnungsorte, und die Weltoffenheit gegenüber Fremden, anderen Konfessionen oder Religionen haben das gesellschaftliche Miteinander vor Ort geprägt. Die natürlichen, lokalen Ressourcen von der Kurlandschaft bis zu den Quellen wurden und werden bis heute intelligent genutzt.*

FOTOS: ISTOCKPHOTO/ MARTIN KELLER

## BAD KISSINGEN AUF EINEN BLICK

### Lage

- Im Herzen Deutschlands, genauer gesagt im Norden Bayerns im Regierungsbezirk Unterfranken, südlich vom Biosphärenreservat Rhön, an der Fränkischen Saale
- Entfernungen: Nürnberg 145 km, Frankfurt am Main 150 km, Stuttgart 220 km, Leipzig 270 km, München 300 km, Köln 330 km, Berlin 440 km, Hamburg 465 km

### Zahlen

- circa 24.200 Einwohner
- durchschnittlich 250.000 Urlauber im Jahr
- durchschnittlich verzeichnet Bad Kissingen 1,6 Mio. Übernachtungen pro Jahr
- circa 2.500 Betten in Kur- und Rehakliniken sowie Privatsanatorien
- circa 4.400 Betten in Hotels, Pensionen und Ferienwohnungen

### Events

- Oldtimer Rallye Franken-Classic
- Off-Road-Messe Abenteuer & Allrad
- Rosenball
- Kissinger Sommer
- Rakoczy-Fest - Historisches Stadtfest
- Kissinger Kabarettherbst (jährlich zwischen September und November)
- Kissinger Winterzauber (Crossover-Festival, jährlich im Dezember/Januar)

**www.badkissingen.de**

Endlich ist es soweit! Nach zwei Jahren Unterbrechung können wir uns in diesem Jahr wieder zum DIVINO DELUXE Genussfestival mit Sternekoch Bernhard Reiser bei DIVINO in Nordheim treffen: Der Innenhof wird zum Parcours des guten Geschmacks und zum Ort für schöne Begegnungen.

Am Freitag, den 10. Juni & Samstag, den 11. Juni 2022 – jeweils ab 17 Uhr werden Sternekoch Bernhard Reiser und sein Team für uns ganz ausgezeichnete Speisen vorbereiten. Der REISER ist ein großer Fan von Smoken und Grillen und bringt an diesen zwei Tagen seinen eignen Lagerfeuergrill mit auf den Hof.

**Das wird Ihnen schmecken! Unser 4-Gang-Menü an beiden Tagen beinhaltet diese Köstlichkeiten:**

***Gesmoktes Lachsfilet mit zweierlei Spargel und Orangen-Hollandaise***

***Gemüsemaultaschen mit weißem Tomatenschaum und Bergkäse***

***Fränkischer Bullenrücken vom Lagerfeuergrill Rauchkartoffeln auf Salz gegart und Erbsen-Pfifferling-Gemüse***

***Rhabarberrahmeis mit Erdbeeren und weißen Schokoladen-Cannelloni***

Lassen Sie sich also einfach nur verwöhnen und genießen Sie dazu die passenden DIVINO Weine. Auch für musikalische Unterhaltung sorgen wir. Wenn dann auch noch das Wetter mitspielt – und davon gehen wir aus – können wir zwei wunderschöne Tage mit lieben Freunden, der Familie und netten Gleichgesinnten bei feinen Speisen und Weinen verbringen.

**Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Platz im DIVINO Innenhof und bestellen Sie sich die Genusspässe für 49 € p.P. im Vorverkauf.**

**Zur Begrüßung laden wir Sie zu einem Glas DIVINO Sekt ein. Wir freuen uns auf Sie!**

FOTOS: KERSTIN BÖHNING, STUDIO SAINT, CHRISTOPH WEISS

# SCHAUPLATZ DER GENÜSSE

DIVINO
DELUXE
*Genussfestival*

Ein Glas DIVINO Sekt zur Begrüßung inklusive

## INNENHOF DIVINO IN NORDHEIM

**Freitag, den 10. & Samstag den 11. Juni 2022 – jeweils ab 17 Uhr**

## Ausstellung Lina Stroh & Bernhard Weishaupt
### Vernissage: Sonntag, 10. April 2022, 15 Uhr

**Lina Strohs** Arbeiten vermitteln durch die häufige Singularität der Objekte darin ein Gefühl von Ruhe und der Zufriedenheit im Alleinsein. Inhaltlich beschäftigen sich die Bilder oft mit der Wertschätzung von Tieren und der Natur im weitesten Sinne. Seit 2019 ist Lina Stroh in der amatik Designagentur beschäftigt und seit 2021 auch als selbstständige Gestalterin und Illustratorin tätig.

**Bernhard Weishaupt** hat den Grundstein für seine künstlerische Arbeit mit einem Studium zur Kunsterziehung gelegt. In verschiedenen Workshops an der staatlichen Kunstakademie in Bad Reichenhall widmete sich Weishaupt der kreativen Umsetzungen der Ölfarbe bei Leif Trenkler – einer der ersten Vertreter der Neuen Figuration. „Heute bin ich stolz, gemeinsam mit meiner Nichte Lina Stroh in den Räumlichkeiten von DIVINO ausstellen zu können", sagt der Künstler.

## DIVINO Sensorik-Seminar – mit dem Profi lernen!
### Sonntag, 26. Juni 2022, 10-17 Uhr

**Durchgeführt von Tom Engelhardt, (Leiter der UIW, Weinakademiker und Dipl. Sommelier)**

Sie trinken gerne Wein? Sie haben keine Ahnung? Sie sind bereits Weinkenner? Sie wissen, wie Ihnen ein Wein schmeckt, können ihn aber nicht beschreiben? Nähern Sie sich diesem Thema auf sinnlich-lehrreiche Art.

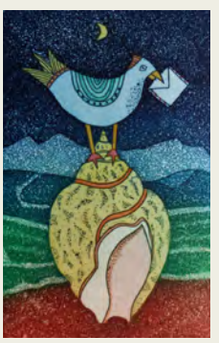
**Seminarinhalte:** Sensorikschulung anhand praktischer Beispiele, Präsentation des „Weinbaum"-Verkostungsschemas, Verkostung verschiedener Weine mit Zuordnung der entsprechenden Aromen-Repräsentanten, erarbeiten der jeweiligen Aromaprofile und erstellen von Duftbildern für die verkosteten Weine. **Von 10-17 Uhr. Kosten p.P. 109,00 €, inkl. Secco-Empfang und Mittagessen mit Weinbegleitung. Reservierung erforderlich, Anmeldung unter info@divino-wein.de oder 9381-8099-0.**

*2018 wurde die Metzgerei Bausewein mit dem Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ausgezeichnet.

## Steak-Tasting mit Fleisch-Sommelière Manuela Bausewein
### Sonntag, 17. Juli 2022, ab 18 Uhr

**FleischliebhaberInnen aufgemerkt!**

Kennen Sie den Unterschied zwischen Babyback Ribs und Cuscino vom Schwein? Was genau ist eigentlich ein Skirt, Onglet oder Tomahawk vom Rind? Manuela Bausewein von der Metzgerei Bausewein* in Prichsenstadt wird uns diese und andere Fragen beantworten – und noch besser: Sie wird für uns diverse „Cuts" von gegrilltem Rind- oder Schweinefleisch zubereiten. Wir von DIVINO reichen dazu die passenden Weine und freuen uns auf einen genussvollen Abend. **DIVINO Vinothek Nordheim – Innenhof. Kosten p.P. 109,00 €, inkl. Fleisch, Weinen und Wasser. Reservierung erforderlich, Anmeldung unter info@divino-wein.de oder 09381-8099-0.**



## Ausstellung Roland Fürstenhöfer
### Vernissage: Sonntag, 7. August 2022, 15 Uhr

Seine Arbeiten befinden sich in vielen öffentlichen und privaten Sammlungen. Er hat mehrere Kinder- und Jugendbücher illustriert und wurde mehrmals mit nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet: **Roland Fürstenhöfer** schafft in seinen Bildern einen Mikrokosmos, der diese Welt auf sehr individuelle Weise spiegelt und ironisch-humorvoll interpretiert. Bilder eines Menschenfreundes auf der Suche nach einer besseren Welt.

**Die Veranstaltungen finden unter dem Vorbehalt evtl. Einschränkungen durch aktuelle Corona-Maßnahmen statt.**

www.divino-wein.de

**VINOTHEK DIVINO NORDHEIM:**
Langgasse 33 · 97334 Nordheim am Main
09381 8099-0 · info@divino-wein.de
**ÖFFNUNGSZEITEN:** Montag bis Sonntag & Feiertage 10 –18 Uhr

**VINOTHEK DIVINO THÜNGERSHEIM:**
Untere Hauptstraße 1 · 97291 Thüngersheim
09364 500999 · vinothek_thuengersheim@divino-wein.de
**ÖFFNUNGSZEITEN:** Montag bis Sonntag & Feiertage 10 –18 Uhr

DIE SCHEUREBE

Die klare Linie und der minimalistische Einsatz von Farbe und Text sind die Merkmale seines Stils: Die Cartoons von Pascal Heiler sind komisch, manchmal mit Sprache spielend, manchmal kritisch oder einfach nur albern. Ob gelehrige Bienen, fliegende Yetis oder übermotivierte Politessen, Pascal Heiler findet in allen (Alltags-)Situationen die Komik, die er in seinen Zeichnungen zu Papier bringt. Seine Cartoons sind als signierte Pigmentdrucke in limitierter Auflage erhältlich. www.hametschu.de

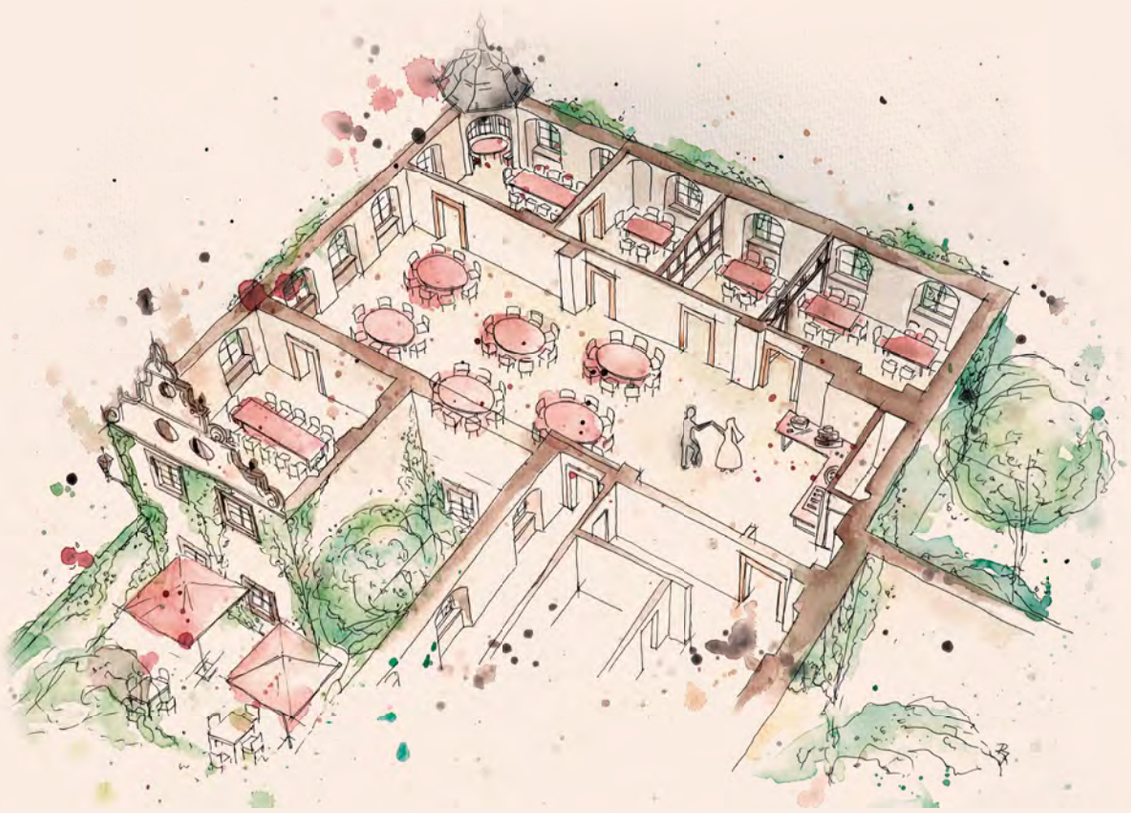
REISERS gasthaus am main

Zehnthof

# FESTE FEIERN!

Unser neuer Veranstaltungsbereich im ersten Stock ist fertig, und wir nehmen ab sofort Ihre Reservierungen für wundervolle private Feiern oder Firmenveranstaltungen, Workshops oder Konferenzen von 10 bis 180 Personen entgegen! Auch die traumhafte Zehnthof-Terrasse wurde neu gestaltet.

**DER SOMMER KANN KOMMEN!**



**REISERS Zehnthof | Langgasse 33 | 97334 Nordheim am Main**

**Öffnungszeiten** Mittwoch ab 16 Uhr, Donnerstag bis Sonntag ab 11 Uhr. Reservierung: 09381 1702 oder WhatsApp 0175 3369471

**WWW.DER-REISER.DE**